Tabela Preços 2010

EngiParts
professional solutions

equipment solutions
by EngiParts

Condições Gerais de Venda

Não existindo acordo escrito da nossa parte, as presentes condições gerais de vendas prevalecem sobre todas as disposições contrárias. As relações comercias entre a ENGIPARTS e os seus clientes serão consideradas aceites pelo comprador só pelo facto de fazer uma encomenda. A ENGIPARTS equipments não vende ao público.

1. Especificações.
   • Todas as descrições, ilustrações, desenhos, características técnicas e condições de envio referente aos equipamentos contidos nesta tabela são dados aproximados, utilizandos apenas para ilustrar, de um modo geral, os equipamentos descritos, salvo indicação em contrário.
2. Preços
   • Os preços constantes das nossas propostas e tabelas poderão sofrer eventuais ajustamentos sempre que se verifiquem alterações imprevisíveis e por nós incontroláveis, nos preços de origem, nos fretes e seguros, na paridade das moedas ou quaisquer outras que provoquem diferença nos preços.
   • Os nossos preços são de venda sem impostos e consideram-se à saída do nosso armazém. Aos preços, deduzidos de todos os descontos, acrescem todos os impostos em vigor à data da facturação (IVA e ECOREE), os quais são por conta do comprador.
   • Os nossos preços de venda poderão ser alterados por meio de simples aviso ao comprador. Os novos preços serão aplicados a todas as encomendas pendentes de entrega à data da alteração. Se o cliente não aceitar o novo preço, poderá anular a encomenda com notificação por escrito no prazo de 8 dias a contar da data do aviso. Passado este prazo, entender-se-á que aceita plenamente as novas condições.
3. Propostas e Encomendas
   • As informações que a título orientativo fornecemos, tanto no respeitante a preços, modelos, características, como especificações, não nos obrigam a mantê-las e podem ser modificadas sem aviso prévio.
   • As propostas são sempre e para todos os efeitos, condicionadas à nossa posterior aceitação, por escrito, da correspondente encomenda.
   • As encomendas aceitam-se na condição bem expressa de que nos reservamos o direito de modificar os modelos, preços, aumentos e descontos, sem que tenhamos a necessidade de fazer qualquer aviso prévio. As encomendas que se encontrem pendentes à data de uma eventual alteração das condições de venda, serão executadas já sob as novas condições, ficando assente que nessas circunstâncias assiste aos clientes o direito de anular essas encomendas por escrito no prazo de 8 dias.
   • Qualquer condição pedida pelo comprador que não se ajuste às nossas condições gerais de venda é considerada nula, salvo nossa aceitação por escrito.
   • As encomendas não podem ser anuladas quando:
     a) Tenham passado 3 dias desde a data de encomenda.
     b) Se tratar de produtos de fabrico especial, e o mesmo já tenha sido iniciado.
     c) Se tenha efectuado a expedição da mercadoria.
   • Reservamo-nos o direito de anular as encomendas pendentes de entrega quando o cliente não tenha cumprido total ou parcialmente contratos anteriores.
   • Os preços e condições patentes no presente catálogo são validos durante o período da sua vigência, definido, salvo erros de impressão ou tipográficos.
4. Recepção de Encomendas
   • As encomendas dos equipamentos, peças e/ou acessórios devêm ser efectuados, via e-mail, fax ou carta.
5. Transportes
   • A mercadoria viaja por conta e risco do cliente, pelo que à descarga no vosso armazém e antes de assinarem o documento do transportador, devêm verificar o estado das embalagens e em caso de existência de anomalias ou dúvidas, devêm registar essa ocorrência e /ou suspeita na guia de entrega do transportador, carimbar e assinar, enviando-nos uma cópia legível desse documento por e-mail ou fax, a fim de se iniciar o processo de reclamação ao transportador.
   Alertamos que sem esse documento nenhum transportador aceita a reclamação de danos e / ou endosso de prejuízo.
6. Prazos de Entrega
   • Todas as datas de entrega são estimadas e poderão não ser garantidas. A ENGIPARTS fará todos os possíveis para respeitar as datas solicitadas pelos seus clientes mas não poderá, de modo algum, ser responsabilizada por eventuais danos ou perdas que possam directamente advir de possíveis atrasos de entrega.
7. Reclamações e Garantias
   • Os nossos produtos, sempre e quando sejam utilizados em condições normais e instalados de acordo com as normas em vigor, estão garantidos contra defeitos de fabrico durante o prazo de 12 meses da data de saída do nosso armazém (excepto se de outro modo for acordado com a ENGIPARTS, *se de outro modo especificado pelo fabricante ou se de outro modo for especificado no manual de instruções.)*
   • Para usufruir desta garantia será necessário, em cada caso, a aceitação do defeito feita pelo nosso Departamento Técnico, pelo que, é obrigatório que o cliente envie para a ENGIPARTS, ao cuidado do Departamento Técnico, por fax ou e-mail, uma reclamação com identificação do equipamento (marca, modelo, nº serie, ano de fabrico, identificação do documento de compra à ENGIPARTS, data de venda/ instalação) acompanhada com um relatório de anomalia.
   • A garantia aplica-se exclusivamente a peças com defeitos de fabrico com excepção dos componentes eléctricos ou electrónicos, assim como as peças sujeitas ao desgaste normal de funcionamento do equipamento. A garantia não abrange defeitos de funcionamento originados por deficiências nos fornecimentos de água, electricidade ou de instalações independentes dos primeiros.
   • A garantia está condicionada à devolução das peças avariadas/substituídas, num prazo de 15 dias, a partir da data de fornecimento das respectivas peças de substituição. Ultrapassado este prazo serão debitadas as peças enviadas.
8. Exclusões à Garantia
   • Excluem-se do âmbito da garantia, os danos causados por utilização incorrecta dos equipamentos, desastres naturais ou quaisquer outros factores alheios à responsabilidade da ENGIPARTS, nomeadamente, deficiente instalação dos equipamentos ou falhas no fornecimento de água, energia eléctrica e/ou gás.
   • A mão-de-obra, bem como os gastos de transporte, embalagem e quaisquer outros custos serão sempre a cargo do cliente.
9. Propriedade da mercadoria
   • As mercadorias são propriedade da ENGIPARTS até ao total pagamento.
10. Indemnizações
   • Salvo se estipulado em contrário, a ENGIPARTS não se responsabiliza por eventuais danos sofridos por terceiros, causados directa ou indirectamente pelos equipamentos fornecidos, como resultado da sua utilização, ou devido a eventuais avarias.
11. Jurisdição
   • Em caso de litígio, o foro competente é o tribunal da comarca da Moita com renúncia expressa a qualquer outro.

EngiPARTS
professional solutions

INDÍCE

DISWASHER/ LAVAGEM

ÍNDICE

ICE/ GELO

ÍNDICE

SLICERS/ Fatiadoras

MEAT / Carne

PREPARATION / Preparação

BAR / Bar

OVENS PIZZAS / Fornos Pizzas

GMP
The widest range of rotary ironers

Todas as máquinas de passar de rolo GMP são fabricadas com respeito pelas normativas e são certificadas pela CE. Os rígidos controlos conduzidos pela Gastec Itália garantem a tutela da segurança dos instaladores e dos operadores.

A experiência do pessoal técnico especializado da GMP, que trabalha em estreito contacto com a divisão comercial, garante constantemente aos Distribuidores GMP o mais competente e rápido serviço pós-venda, requisito indispensável para uma empresa moderna e organizada.

• Na gama **série e**, **fiabilidade e segurança** revoluciona o conceito de **robustez, reduz drásticamente os custos** de **manutenção e aumenta a segurança de quem trabalha com os produtos** GMP. As soluções tecnológicas e o design revolucionário que caracterizam esta gama, levam o produto final a um nível evolutivo que até agora nunca foi atingido.

A aplicação de materiais compósitos garante um menor desgaste no tempo e uma prolongada eficiência do sistema mecânico e, por conseguinte, menores custos de manutenção.

Os painéis em material plástico ABS produzidos pela Bayer®, tem notáveis características de resistência e duração. O design foi projectado para proteger o utente dos pequenos acidentes e tornar agradável o aspecto da máquina com formas arredondadas e ergonómicas.

O acesso aos dispositivos de emergência é imediato e não exige a utilização de ferramentas específicas. Com a mínima ferramenta e sem obstáculos ao seu trabalho, o técnico pode operar sobre os principais componentes da máquina nos tempos mais breves. A projecção das partes electrónicas foi baseada em duas prioridades:

1) Obter a máxima fiabilidade de cada um dos componentes da placa e do quadro de comandos, prevenindo possíveis erros de instalação com soluções simples e intuitivas.

2) Obter funções dedicadas especificamente ao produto máquina de passar de rolo para o melhor controlo da potência aquecedora e a maior simplicidade de uso. Uma série de dados e parâmetros são legíveis no display ou podem ser transmitidos via modem para facilitar o diagnóstico do problema.

Separação-rolo: entre as soluções técnicas mais inovadoras; existe a possibilidade de destacar completamente o rolo do chassis da máquina para substituição. Esta operação permite recuperar características originais de qualidade da passagem a rolo oferecendo ao cliente final um produto semelhante ao novo.

Esta gama de produtos pode ser dotada também do exclusivo revestimento lamelar Tenax®. A testada solução profissional de revestimento do rolo permite passar a roupa a ferro continuamente, com elevadas percentagens de humidade resídual e com temperaturas e velocidade de funcionamento muito superior aos tradicionais revestimentos.

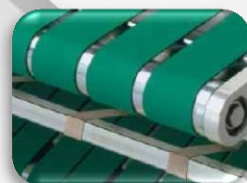
O revestimento lamelar Tenax é um produto desenvolvido pela GMP, especificamente para aplicação sobre rolos de pequenas ou médias dimensões, e nasce com a finalidade de incrementar as prestações da máquina de passar de rolo e a duração do revestimento do rolo.

Monta-se nos rolos em conjunção com uma tela “moletão” em Nomex 100%, de elevada gramagem.

Além disso, não sofre deformações e graças a esta sua característica garante qualidade da passagem e produção constantes, reduzindo drásticamente os custos de manutenção e de funcionamento.

Série 2000

Modelo “full-optional”.

•Dotado de revestimento lamelar TENAX, aspiração de vapores, velocidade variável, introdutores e expulsores de correias.
• Retorno frontal ou traseiro da roupa. Altura da saída traseira regulável (3 níveis): pode ser acoplada a uma mesa ou dobrador.
• Berço cromado de espessura especialmente projectado para a melhor resposta às tensões térmicas.
• Acabamento excelente, graças à pressão de passagem superior.
• Controlo preciso da temperatura com termóstato de duas sondas.

SERIE GMP IE /e 25

Calandra

Italy Made

2000 IE tr

Cod. : 1.1.06.GMP.012 — sob consulta

200 cm
Rolo 30 cm

LPH	= 2490x552x1073 mm
Peso	= 243 Kg
Rolo	= 2000x300mm
Produção Horária	= 50-60Kg (hu.r. 25-30%)
Veloc. Passagem	= 1÷5 m/min
Potência	= 16.1 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração Vapor	= 80m3/h
Tenax	= Sim

e100.25
e100.25 tr *

Cod. : 1.1.06.GMP.013 — sob consulta
Cod. : 1.1.06.GMP.019 — sob consulta

100 cm
Rolo 25 cm

LPH	= 1520x445x1070 mm
Peso	= 104 Kg
Rolo	= 1000x250mm
Produção Horária	= 25Kg (hu.r. 15-20%)
Veloc. Passagem	= 1÷5 m/min
Potência	= 6.18 kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz/ 3F+N 400v 50hz*
Aspiração Vapor	= Opcional
Tenax	= Opcional

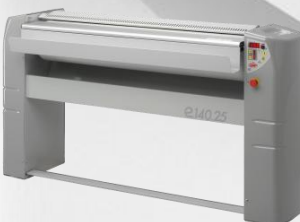
e120.25
e120.25 tr *

Cod. : 1.1.06.GMP.014 — sob consulta
Cod. : 1.1.06.GMP.020 — sob consulta

120 cm
Rolo 25 cm

LPH	= 1720x445x1070 mm
Peso	= 110 Kg
Rolo	= 1200x250mm
Produção Horária	= 30Kg (hu.r. 15-20%)
Veloci. Passagem	= 1÷5 m/min
Potência	= 7.08 kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz/ 3F+N 400v 50hz*
Aspiração Vapor	= Opcional
Tenax	= Opcional

e140.25
e140.25 tr*

Cod. : 1.1.06.GMP.015 — sob consulta
Cod. : 1.1.06.GMP.021 — sob consulta

140 cm
Rolo 25 cm

LPH	= 1920x445x1070 mm
Peso	= 116 Kg
Rolo	= 1400x250mm
Produção Horária	= 35Kg (hu.r. 20-25%)
Veloci. Passagem	= 1÷5 m/min
Potência	= 7.68 kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz/ 3F+N 400v 50hz*
Aspiração Vapor	= Opcional
Tenax	= Opcional

* Todos os modelos vêm de série com a tela NOMEX®

SERIE GMP e 30

Calandra

Italy Made

e140.30 tr

Cod. : 1.1.06.GMP.016 — sob consulta

140 cm
Rolo 30 cm

LPH	= 1970x540x1080 mm
Peso	= 219 Kg
Rolo	= 1400x300mm
Produção Horária	= 40Kg (hu.r. 25%)
Veloc. Passagem	= 1÷5 m/min
Potência	= 11 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração Vapor	= 115 m3/h
Tenax	= Opcional

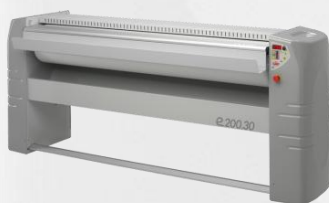
e160.30 tr

Cod. : 1.1.06.GMP.017 — sob consulta

160 cm
Rolo 30 cm

LPH	= 2170x540x1080 mm
Peso	= 231 Kg
Rolo	= 1600x300mm
Produção Horária	= 50Kg (hu.r. 25%)
Veloc. Passagem	= 1÷5 m/min
Potência	= 12.5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração Vapor	= 115 m3/h
Tenax	= Opcional

e200.30 tr

Cod. : 1.1.06.GMP.018 — sob consulta

200 cm
Rolo 30 cm

LPH	= 2570x540x1080 mm
Peso	= 253 Kg
Rolo	= 2000x300mm
Produção Horária	= 60Kg (hu.r. 25%)
Veloc. Passagem	= 1÷5 m/min
Potência	= 16.1 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração Vapor	= 115 m3/h
Tenax	= Opcional

* Todos os modelos vêm de série com a tela NOMEX®

Com 10 modelos básicos realizados em quase 100 versões, a linha GMP representa a base da gama de máquinas de passar industrial GMP, que inclui desde modelos especialmente projectados para a lavandaria integrada aos dedicados à pequena/ média lavandaria industrial.

Graças a contínuos testes de durabilidade efectuados nos principais componentes, ao escrupuloso projecto que tem em conta as exigências do utilizador final e também às periódicas inspecções do instituto de certificação CE garantem-se constantemente fiabilidade e segurança.

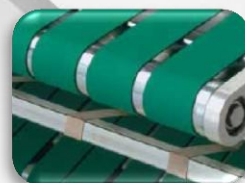
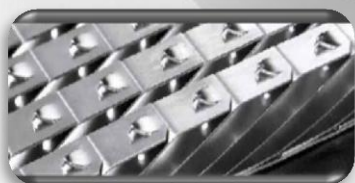
Os parceiros da GMP podem contar com um serviço rápido e competente garantido por um fabricante especializado.

Série Ø 20/25

Pequenos modelos projectados especialmente para a lavandaria integrada. Saída frontal.

- Dimensões compactas ideais para a instalação em pouco espaço (ex. lavandaria a bordo de navios).
- Fiáveis e de fácil utilização mesmo para pessoal não especializado.
- Controlo electrónico da temperatura.
- Revestimentos têxteis do rolo com gramagem superior para proporcionar uma maior durabilidade.
- Disponíveis com velocidade variável, aspiração de vapores e dispositivo dispositivo de moedeiro.

Série Ø 30

- Gama de máquinas de passar profissionais idealizadas para tratar roupas com humidade residual 25%. Saída frontal.
- Controlo preciso da temperatura graças ao termóstato com dupla sonda.
- Concha em aço cromado para durabilidade e qualidade de passagem excelente.
- Versão "maintenance-free" disponível com a instalação do revestimento lamelar TENAX. Melhora também o desempenho.
- Dispositivo dispositivo de moedeiro e voltagens especiais disponíveis.

SERIE GMP 20/25

Calandra

Italy Made

1000/20
1000/20 tr *

Cod. : 1.1.06.GMP.007 — Sob consulta

Cod. : 1.1.06.GMP.001 — € 2.464,60

100 cm
Rolo 20 cm

LPH	= 1305x420x933 mm
Peso	= 74 Kg
Rolo	= 1000x200mm
Produção Horária	= 20Kg (hu.r. 15%)
Veloc. Passagem	= 3.3 m/min
Potência	= 4.6 kw
Potência	= 6.18 kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz/ 3F+N 400v 50hz*
Tenax	= Opcional

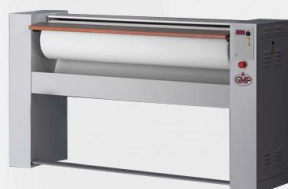
1200/20
1200/20 tr *

Cod. : 1.1.06.GMP.004 — Sob consulta

Cod. : 1.1.06.GMP.008 — € 2.583,00

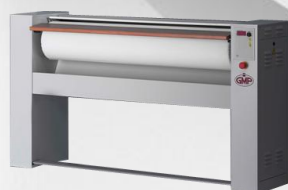
120 cm
Rolo 20 cm

LPH	= 1505x420x933 mm
Peso	= 80.5 Kg
Rolo	= 1200x200mm
Produção Horária	= 25Kg (hu.r. 15%)
Veloc. Passagem	= 3.3 m/min
Potência	= 5.6 kw
Potência	= 6.18 kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz/ 3F+N 400v 50hz*
Tenax	= Opcional

100/25 tr

Cod. : 1.1.06.GMP.005 — € 2.608,10

100 cm
Rolo 25 cm

LPH	= 1440x420x1003 mm
Peso	= 94 Kg
Rolo	= 1000x250mm
Produção Horária	= 25Kg (hu.r. 15-20%)
Veloc. Passagem	= 3.8 m/min (opc. 1÷5 m/min)
Potência	= 7.08 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração Vapor	= Opcional
Tenax	= Opcional

120/25 tr

Cod. : 1.1.06.GMP.003 — € 2.699,20

120 cm
Rolo 25 cm

LPH	= 1640x420x1003 mm
Peso	= 100 Kg
Rolo	= 1200x250mm
Produção Horária	= 30Kg (hu.r. 15-20%)
Veloc. Passagem	= 3.8 m/min (opc. 1÷5 m/min)
Potência	= 7.08 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração Vapor	= Opcional
Tenax	= Opcional

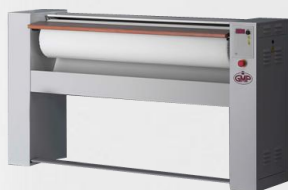
* Todos os modelos vêm de série com a tela NOMEX®

SERIE GMP 25/30

Calandra

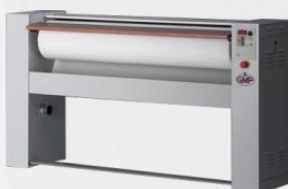
Italy Made

140/25 tr

Cod. : 1.1.06.GMP.002 — € 3.450,80

140 cm
Rolo 25 cm

LPH	= 1840x420x1003 mm
Peso	= 106 Kg
Rolo	= 1400x250mm
Produção Horária	= 35Kg (hu.r. 15-20%)
Veloc. Passagem	= 3.8 m/min (opc. 1÷5 m/min)
Potência	= 7.68 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração Vapor	= Opcional
Tenax	= Opcional

1400/30 Var tr

Cod. : 1.1.06.GMP.009 — € 5.238,90

140 cm
Rolo 30 cm

LPH	= 1890x552x1073 mm
Peso	= 209 Kg
Rolo	= 1400x300mm
Produção Horária	= 40Kg (hu.r. 25%)
Veloc.Passagem	= 2.7 – 4.3 m/min (opc. 1÷5 m/min)
Potência	= 11 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração Vapor	= 80m3/h
Tenax	= Opcional

1600/30 Var tr

Cod. : 1.1.06.GMP.010 — € 6.150,00

* modelo com aspiração

160 cm
Rolo 30 cm

LPH	= 2090x552x1073 mm
Peso	= 221 Kg
Rolo	= 1600x300mm
Produção Horária	= 50Kg (hu.r. 25%)
Veloc. Passagem	= 2.7 – 4.3 m/min (opc. 1÷5 m/min)
Potência	= 12.5kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração Vapor	= 80m3/h
Tenax	= Opcional

2000/30 tr

Cod. : 1.1.06.GMP.011 — € 7.061,10

*modelo com aspiração

200 cm
Rolo 30 cm

LPH	= 2490x552x1073 mm
Peso	= 243 Kg
Rolo	= 2000x300mm
Produção Horária	= 60Kg (u.r. 25%)
Veloc. Passagem	= 2.7 – 4.3 m/min (opc. 1÷5 m/min)
Potência	= 16.1 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração Vapor	= 80m3/h
Tenax	= Opcional

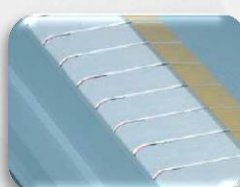
* Todos os modelos vêm de série com a tela NOMEX®

As calandras de secar da série “**G**” caracterizam-se pela qualidade de passagem e funcionamento económico alcançados pela GMP aplicando inovadoras soluções técnicas patenteadas.
São produtos extremamente fiáveis ao longo do tempo, simples de utilizar e com segurança com certificação CE.
Todos os modelos da gama possuem componentes de alta qualidade, como o rolo de óptima cromagem, um inovador e patenteado queimador em aço de titânio de alta eficiência.
Velocidade de passagem e temperatura reguladas de forma electrónica.

Série G Ø270

• Esta série alimentados a gás é a mais pequena no mercado.
Disponíveis também com aquecimento eléctrico.
• Reduzidíssimo consumo para secagem e passagem directamente da máquina de lavar roupa de alta-centrifugação. Mod. G 14-25: só 1,05 kg de gás para 25 kg/h.
• Reduzida manutenção e elevada fiabilidade.

Série G Ø350

• Óptimo desempenho e acabamento excelente fazem com que este produto seja ideal para uma moderna lavandaria combinado com máquinas de lavar roupa de alta-centrifugação.
• Estudadas para serem utilizadas directamente após o ciclo de lavagem ou após uma breve passagem pela secadora.
• Cilindro cromado e dupla sonda de leitura da temperatura garantem uma longa eficiência e baixo custo de manutenção.
• Nenhuma emissão de gases queimados no ambiente de trabalho.
• Dispositivo de arrefecimento automático.
• Disponíveis a pedido do cliente com dispositivo para funcionamento com moedeiro.

SERIE GMP G 25

Calandra Secadora

Italy Made

G12-25 e tr

Cod. : 1.1.07.GMP.001 — € 6.571,40

120 cm
Rolo 27 cm

LPH	= 1805x510x1080 mm
Peso	= 285 Kg
Rolo	= 1200x270mm
Produção Horária	= 20Kg (hu.r. 45-50%)
Veloc. Passagem	= 0.8÷3 m/min
Potência	= 11.2 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

G12-25 g

Cod. : 1.1.07.GMP.002 — € 6.924,40

120 cm
Rolo 27 cm

LPH	= 1805x510x1080 mm
Peso	= 285 Kg
Rolo	= 1200x270mm
Produção Horária	= 20Kg (hu.r. 45-50%)
Veloc. Passagem	= 0.8÷3 m/min
Potência	= 38.250 BTU
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz

G14-25 e tr

Cod. : 1.1.07.GMP.003 — € 7.516,70

145 cm
Rolo 27 cm

LPH	= 2010x510x1080 mm
Peso	= 310 Kg
Rolo	= 1450x270mm
Produção Horária	= 25Kg (hu.r. 45-50%)
Veloc. Passagem	= 0.8÷3 m/min
Potência	= 13.6 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

G14-25 g tr

Cod. : 1.1.07.GMP.004 — € 7.858,30

145 cm
Rolo 27 cm

LPH	= 2010x510x1080 mm
Peso	= 310 Kg
Rolo	= 1450x270mm
Produção Horária	= 25Kg (hu.r. 45-50%)
Veloc. Passagem	= 0.8÷3 m/min
Potência	= 46.100 BTU
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

* Todos os modelos vêm de série com a tela NOMEX®

SERIE GMP G 35

Calandra Secadora

Italy Made

G15-35 e tr

Cod. : 1.1.07.GMP.005 — € 9.908,30

150 cm
Rolo 32.5 cm

LPH	= 2010x550x1100 mm
Peso	= 450 Kg
Rolo	= 1500x325mm
Produção Horária	= 43Kg (hu.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷5 m/min
Potência	= 22 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

G15-35 g

Cod. : 1.1.07.GMP.006 — € 10.363,90

150 cm
Rolo 32.5 cm

LPH	= 2010x550x1100 mm
Peso	= 450 Kg
Rolo	= 1500x325mm
Produção Horária	= 43Kg (hu.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷5 m/min
Potência	= 75.130 BTU
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz

G18-35 e tr

Cod. : 1.1.07.GMP.007 — € 10.705,60

180 cm
Rolo 32.5 cm

LPH	= 2340x550x1100 mm
Peso	= 490 Kg
Rolo	= 1800x325mm
Produção Horária	= 50Kg (hu.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷5 m/min
Potência	= 25.6 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

G18-35 g

Cod. : 1.1.07.GMP.008 — € 11.161,10

180 cm
Rolo 32.5 cm

LPH	= 2340x550x1100 mm
Peso	= 490 Kg
Rolo	= 1800x325mm
Produção Horária	= 50Kg (hu.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷5 m/min
Potência	= 87.430 BTU
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz

* Todos os modelos vêm de série com a tela NOMEX®

SERIE GMP G 35

Calandra Secadora

Italy Made

G21-35 e tr

Cod. : 1.1.07.GMP.009 — € 11.844,40

210 cm
Rolo 32.5 cm

LPH	= 2640x550x1100 mm
Peso	= 548 Kg
Rolo	= 2100x325mm
Produção Horária	= 56Kg (hu.r. 50%)
Veloci. Passagem	= 1.6÷5 m/min
Potência	= 27 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

G21-35 g

Cod. : 1.1.07.GMP.010 — € 12.527,80

210 cm
Rolo 32.5 cm

LPH	= 2640x550x1100 mm
Peso	= 548 Kg
Rolo	= 2100x325mm
Produção Horária	= 56Kg (hu.r. 50%)
Veloci. Passagem	= 1.6÷5 m/min
Potência	= 92.210 BTU
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz

G26-35 e tr

Cod. : 1.1.07.GMP.011 — € 17.994,40

258 cm
Rolo 32.5 cm

LPH	= 3140x580x1150 mm
Peso	= 780 Kg
Rolo	= 2580x325mm
Produção Horária	= 75Kg (hu.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷5 m/min
Potência	= 33.5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

G26-35 g

Cod. : 1.1.07.GMP.012 — € 18.677,80

258 cm
Rolo 32.5 cm

LPH	= 3140x580x1150 mm
Peso	= 780 Kg
Rolo	= 2580x325mm
Produção Horária	= 75Kg (hu.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷5 m/min
Potência	= 114.306 BTU
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz

* Todos os modelos vêm de série com a tela NOMEX®

SERIE GMP G 50

Calandra Secadora

Italy Made

G21-50 e tr

Cod. : 1.1.07.GMP.013 — € 23.916,70

210 cm
Rolo 50 cm

LPH	= 2880x750x1290 mm
Peso	= 1200 Kg
Rolo	= 2100x500mm
Produção Horária	= 75Kg (u.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷8 m/min
Potência	= 39 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Extração vapor	= 1700m3/h (Ø128mm)

G21-50 g

Cod. : 1.1.07.GMP.014 — € 24.827,80

210 cm
Rolo 50 cm

LPH	= 2880x750x1290 mm
Peso	= 1200 Kg
Rolo	= 2100x500mm
Produção Horária	= 85Kg (u.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷8 m/min
Potência	= 56 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Extração vapor	= 1700m3/h (Ø128mm)

G21-50 v

Cod. : 1.1.07.GMP.015 — € 27.333,30

210 cm
Rolo 50 cm

LPH	= 2880x750x1290 mm
Peso	= 1200 Kg
Rolo	= 2100x500mm
Produção Horária	= s./info
Veloc. Passagem	= 1.6÷8 m/min
Potência	= s./info
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Extração vapor	= 1700m3/h (Ø128mm)

G26-50 e tr

Cod. : 1.1.07.GMP.016 — € 25.511,10

260 cm
Rolo 50 cm

LPH	= 3280x750x1290 mm
Peso	= 1320 Kg
Rolo	= 2580x500mm
Produção Horária	= 95Kg (u.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷8 m/min
Potência	= 49,5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Extração vapor	= 1700m3/h (Ø128mm)

* Todos os modelos vêm de série com a tela NOMEX®

SERIE GMP G 50

Calandra Secadora

Italy Made

G26-50 g

Cod. : 1.1.07.GMP.017 — € 26.422,20

260 cm
Rolo 50 cm

LPH	= 3280x750x1290 mm
Peso	= 1320 Kg
Rolo	= 2580x500mm
Produção Horária	= 110Kg (u.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷8 m/min
Potência	= 49,5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Extração vapor	= 1700m3/h (Ø120mm)

G26-50 v

Cod. : 1.1.07.GMP.018 — € 28.927,80

260 cm
Rolo 50 cm

LPH	= 2880x750x1290 mm
Peso	= 1200 Kg
Rolo	= 2100x500mm
Produção Horária	= s./info
Veloc. Passagem	= 1.6÷8 m/min
Potência	= s./info
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Extração vapor	= 1700m3/h (Ø120mm)

G32-50 tr e

Cod. : 1.1.07.GMP.019 — € 31.888,90

320 cm
Rolo 50 cm

LPH	= 3880x750x1290 mm
Peso	= 1700 Kg
Rolo	= 3150x500mm
Produção Horária	= 120Kg (u.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷8 m/min
Potência	= 60 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Extração vapor	= 1700m3/h (Ø120mm)

G32-50 g

Cod. : 1.1.07.GMP.020 — € 33.027,80

320 cm
Rolo 50 cm

LPH	= 3880x750x1290 mm
Peso	= 1320 Kg
Rolo	= 3150x500mm
Produção Horária	= 135Kg (u.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷8 m/min
Potência	= 67 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Extração vapor	= 1700m3/h (Ø120mm)

* Todos os modelos vêm de série com a tela NOMEX®

SERIE GMP G 50

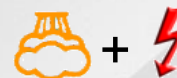
Calandra Secadora

Italy Made

G32-50 v

Cod. : 1.1.07.GMP.021 — € 35.305,60

320 cm
Rolo 50 cm

LPH	= 3880x750x1290 mm
Peso	= 1320 Kg
Rolo	= 3150x500mm
Produção Horária	= 135Kg (u.r. 50%)
Veloc. Passagem	= 1.6÷8 m/min
Potência	= 67 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Extração vapor	= 1700m3/h (ø120mm)

* Todos os modelos vêm de série com a tela NOMEX®

Opcionais Série Calandras

* **Sistema Self-Service** — sob consulta
* **Moedeiros** — sob consulta

* **Tela Algodão**		sob consulta
* **Sistema Tenax 1400/25**	**Cod. : 2.1.06.GMP.2002**	€ 1.222,20
* **Sistema Tenax 1400/30 Var**	**Cod. : 2.1.06.GMP.2009**	€ 1.333,30
* **Sistema Tenax 1600/30 Var**	**Cod. : 2.1.06.GMP.2010**	€ 1.555,60

grecer s.r.l.

SERIE Carro

Carro

Italy Made

C-10

Cod. : 1.1.12.GRC.004 — € 85,00

LPH	= 590x420x670 mm
Rodas	= 80mm
Estrutura	= pintada

C-11

Cod. : 1.1.12.GRC.001 — € 106,10

LPH	= 790x540x750 mm
Rodas	= 80mm
Estrutura	= pintada

C-12

Cod. : 1.1.12.GRC.006 — € 173,60

LPH	= 730x520x720 mm
Rodas	= 80mm
Estrutura	= pintada

C-50

Cod. : 1.1.12.GRC.002 — € 140,10

LPH	= 730x520x720 mm
Rodas	= 80mm
Estrutura	= cromada

Saco C-50

Cod. : 1.1.12.GRC.003 — € 62,90

C-21

Cod. : 1.1.12.GRC.013 — Sob consulta

LPH	= 950x570x640mm
Rodas	= Ø100mm
Estrutura	= pintada

WCCAL-201N

Cod. : 1.1.12.GRC.007 — Sob consulta

LPH	= 840x460x500mm
Rodas	= Ø100mm
Estrutura	= Alumínio

Disponível várias dimensões (consultar)

equipment solutions

WCCAL-201F

Cod. : 1.1.12.GRC.008 — Sob consulta

LPH = 840x460x500mm
Rodas = Ø100mm
Estrutura = Aluminio

Disponível em várias dimensões (consultar)

WCCINX-101

Cod. : 1.1.12.GRC.009 — € 350,40

LPH = 533x633x595mm
Estrutura = Inox
Capacidade = 108 lt

WCCINX-102

Cod. : 1.1.12.GRC.010 — € 606,70

LPH = 618x818x745mm
Estrutura = Inox
Capacidade = 225 lt

TCCINX-101

Cod. : 1.1.12.GRC.011 — € 341,30

LPH = 600x1078x860mm
Estrutura = Inox

DCCFE-301

Cod. : 1.1.12.GRC.012 — Sob consulta

LPH = 800x700x1800mm
Rodas = Ø100mm
Estrutura = Aço Zincado

Disponível em várias dimensões (consultar)

SERIE LAVAMANOS

Italy Made

Lava Mãos

LavamanosQF

Cod. : 1.8.02.FRC.001 — € 352,90

Cuba 370x340mm

LPH	= 450x450x850 mm
Peso	= 12,5 Kg
LPH Cuba	= 370x340x150 mm
Ligações	= Quente / Fria
Torneira	= 2 Botões

LavamanosF

Cod. : 1.8.02.FRC.002 — € 385,00

Cuba 370x340mm

LPH	= 450x450x850 mm
Peso	= 13 Kg
LPH Cuba	= 370x340x150 mm
Ligações	= Quente / Fria
Torneira	= 1 Botão

LavamanosSX

Cod. : 1.8.02.FRC.003 — Sob-consulta

Cuba 260x260mm

LPH	= 350x300x850 mm
Peso	= 8,5 Kg
LPH Cuba	= 260x260x130 mm
Ligações	= Quente / Fria
Torneira	= 1 Botão

LavamanosELEC

Cod. : 1.8.02.FRC.004 — € 731,50

Cuba 370x340mm

LPH	= 450x450x850 mm
Peso	= 12,54Kg
LPH Cuba	= 370x340x150 mm
Ligações	= Quente / Fria
Torneira	= electronica

SERIE ESTANTES

Italy Made

Estantes Inox

Dimensões			Número Estantes			
L	P	H	3 Preço	4 Preço	5 Preço	6 Preço
800mm	300mm	1750mm	€ 191,89	€ 222,23	€ 252,58	€ 282,92
1000mm	300mm	1750mm	€ 212,51	€ 249,74	€ 286,86	€ 324,18
1200mm	300mm	1750mm	€ 236,58	€ 281,82	€ 327,07	€ 372,31
1400mm	300mm	1750mm	€ 253,77	€ 304,74	€ 355,72	€ 406,70
800mm	400mm	1750mm	€ 212,51	€ 249,74	€ 286,96	€ 324,18
1000mm	400mm	1750mm	€ 236,58	€ 281,82	€ 327,07	€ 372,31
1200mm	400mm	1750mm	€ 253,77	€ 304,74	€ 355,72	€ 406,69
1400mm	400mm	1750mm	€ 281,27	€ 341,42	€ 401,56	€ 461,70
800mm	500mm	1750mm	€ 236,58	€ 281,82	€ 327,07	€ 372,31
1000mm	500mm	1750mm	€ 253,77	€ 304,74	€ 355,72	€ 406,70
1200mm	500mm	1750mm	€ 281,27	€ 341,42	€ 401,56	€ 461,70
1400mm	500mm	1750mm	€ 260,44	€ 364,34	€ 430,21	€ 496,08
800mm	600mm	1750mm	€ 253,77	€ 304,74	€ 355,72	€ 406,70
1000mm	600mm	1750mm	€ 281,27	€ 341,42	€ 401,56	€ 461,70
1200mm	600mm	1750mm	€ 260,44	€ 364,34	€ 430,21	€ 496,08
1400mm	600mm	1750mm	€ 321,38	€ 401,01	€ 476,05	€ 551,09

omnisec

Italy Made

Encapadora

A encapadora manual para roupas, modelo N-IMA e modelo N-IMV é a evolução do modelo IMA e modelo IMV, com as seguintes melhorias:

• Dimensões reduzidas;
• Novo carrinho adequado para rolo de polietileno fino,
• O novo porta-rolo que o torna mais estável o rolo de polietileno.
• **E**strutura em aço pintado.

Transportadora

A transportadora representa a imagem da moderna Lavagem a seco e, por conseguinte, permite a poupança de espaço e tempo.
A transportadora é robusta, durável, de fácil instalação e manutenção.
Por esta facilidade de uso e segurança está presente nos teatros, discotecas, sala de convenções, restaurantes e habitações privadas.
Está disponível numa versão contínua e modular, em várias formas (I – L – U) e várias dimensões. A movimentação é controlada com um comando manual, bidireccional, à qual pode ser adicionada um ou mais comandos.
Para pedidos particulares pode-se realizar com duas cintas de transporte.

Características principais:

- Robustez,
- Versátilidade,
- Facilidade de instalação,
- Rentabilidade,
- Preço Competitivo.

Italy Made

N-IMA

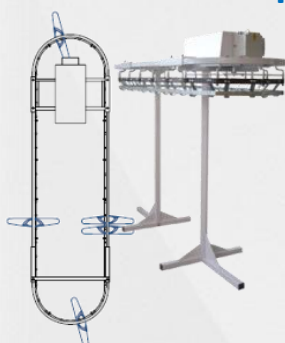
Cod. : 1.1.14.OMS.001 — € 1.056,50

LPH	= 695x600x280 mm
LPH suporte Rolo	= 760x185x250
Peso	= 32 Kg
Potência	= 50 w
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Aplicação	= Mural

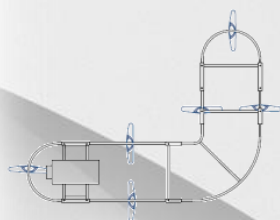
N-IMV

Cod. : 1.1.14.OMS.002 — € 1.376,10

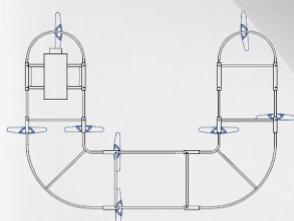
LPH	= 760x193x700mm (460mm Op – sup. Interior)
Peso	= 44 Kg
Potência	= 50 w
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Aplicação	= Base

Forma I

Cod. : 1.1.15.OMS.001 — Sob consulta

L	= 2800÷9400 mm
PH	= 1400x1980 mm
Peso	= 120÷270 kg
Lugares	= 160÷600
Potência Motor	= 0.5÷1 CV
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz

Forma L

Cod. : 1.1.15.OMS.002 — Sob consulta

L	= 2800÷9400 mm
PH	= 1400x1980 mm
Peso	= 120÷270 kg
Lugares	= 160÷600
Potência Motor	= 0.5÷1 CV
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz

Forma U

Cod. : 1.1.15.OMS.003 — Sob consulta

L	= 2800÷9400 mm
PH	= 1400x1980 mm
Peso	= 120÷270 kg
Lugares	= 160÷600
Potência Motor	= 0.5÷1 CV
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz

COMEL Srl

MÁQUINAS COMEL

As mesas de passagem da Comel são modelos profissionais projectados especialmente para lavandarias integradas. Equipamentos de dimensões compactas ideais para a instalação em pouco espaço. De grande fiabilidade e de fácil utilização mesmo para pessoal não especializado.

- O modelo "FR/F-2E" é uma mesa profissional de passagem com aspiração e aquecimento no plano de passagem, e com caldeira eléctrica automática de ligação a uma bomba ou directamente à rede hídrica. Um(1) ferro de passagem profissional incluído.

Com saída/ligação para 2º ferro; em opção, segundo ferro, pistola de vapor, braço de passagem.

- O modelo "CMLX-C5" patenteado, é uma mesa profissional com uma caldeira integrada, de enchimento manual, com uma capacidade efectiva de 4,5 Lts, visor de nível, um modelo económico que oferece uma passagem de qualidade. Um (1) ferro de passagem, profissional, incluído.

O modelo "CMLX-C5", é um modelo que tem o plano de passagem com aspiração, insuflação e aquecimento; também inclui braço de passagem, uma mais-valia para camisas, batas, casacos, etc.

SERIE COMELUX

COMEL Srl

Gerador Vapor Semi-Industrial

Italy Made

Compacta

Cod. : 1.1.18.RMT.010 — € 396,30

1.5 lt

LPH	= 320x360x300 mm (embalagem)
Peso	= 10.5 Kg
Vol. Caldeira	= 1.5 lt
Potência Caldeira	= 1kw
Potência Ferro	= 0.8 Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Pressão trabalho	= 2,5 bar
Blindagem/ Caldeira	= Inox
Ferro Passagem	= Sim

Suporte B2004 CMPT

Cod. : 1.1.18.RMT.011 — € 62,90

Pratika

Cod. : 1.1.18.RMT.008 — € 680,60

4.5 lt

LPH	= 290x550x400 mm (embalagem)
Peso	= 15.3 Kg
Vol. Caldeira	= 4.5lt
Potência Caldeira	= 1.5kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Pressão trabalho	= 2,5 bar
Blindagem e Caldeira	= Inox
Ferro Passagem	= Sim
Visor Nível Água	= Sim

Suporte PRTK

Cod. : 1.1.18.RMT.009 — € 101,10

Pratika Completa

Cod. : 1.1.18.RMT.012 — € 1.019,50

5 lt

LPH	= 290x550x400 mm (embalagem)
Peso	= 15.3 Kg
Vol. Caldeira	= 5lt
Potência Caldeira	= 1.5kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Pressão trabalho	= 2,5 bar
Blindagem e Caldeira	= Inox
Ferro Passagem	= Sim
Visor Nível Água	= Sim
Bomba Alimentação	= Manual

SERIE COMELUX

Gerador Vapor Industrial

FB/F-3R tr

Cod. : 1.1.18.RMT.013 — € 1.640,00

p/ 2 ferros
3.3 – 4 kw

LPH	= 540x510x980 mm (embalagem)
Peso	= 54.8 Kg
Potência Caldeira	= 3.3-4kw
Potência Bomba	= 0.3Kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Pressão trabalho	= 3 bar

Saída p/ 2 Ferros de Passagem (ferros não incluídos)

FB/F-3E tr

Cod. : 1.1.18.RMT.014 — € 1.776,70

p/ 3 ferros
3.3 – 4 kw

LPH	= 540x510x980 mm (embalagem)
Peso	= 54.8 Kg
Potência Caldeira	= 3.3-4kw
Potência Bomba	= 0.3Kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Pressão trabalho	= 3 bar

Saída p/ 3 Ferros de Passagem (ferros não incluídos)

FB/FL 25 18kw tr

Cod. : 1.1.18.RMT.015 — € 4.407,50

p/ 6 ferros
9 – 18 kw

LPH	= 750x670x920 mm (embalagem)
Peso	= 121 Kg
Potência Caldeira	= 9-18kw
Potência Bomba	= 1.1Kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Pressão trabalho	= 4,5 bar

Saída p/ 1÷6 Ferros de Passagem (ferros não incluídos)

FB/FL 25 24kw tr

Cod. : 1.1.18.RMT.016 — € 4.407,50

p/ 6 ferros
9– 24 kw

LPH	= 750x670x920 mm (embalagem)
Peso	= 121 Kg
Potência Caldeira	= 9-24kw
Potência Bomba	= 1.1Kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Pressão trabalho	= 4,5 bar

Saída p/ 1÷ 6 Ferros de Passagem (ferros não incluídos)

Depósitos Condensados

Cod. : 1.1.18.RMT.017 — € 874,70

Mesa Passagem Semi-Industrial

Italy Made

Cmlx A

Base Aquecida

Cod. : 1.1.05.RMT.018

€ 430,50

LPH	= 1440x440x480 mm (embalagem)
Peso	= 23 Kg
Potência Mesa	= 0.6kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Aspiração	= Sim

* Mesa de passagem universal dobrável. Base aquecida.

Cmlx A-S

Cod. : 1.1.05.RMT.005

€ 522,10

LPH	= 1440x440x480 mm (embalagem)
Peso	= 23 Kg
Potência Mesa	= 0.6kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Aspiração e insuflação	= Sim

* Mesa de passagem universal dobrável. Base aquecida.

Cmlx C

1,5 lt

Cod. : 1.1.05.RMT.007

€ 813,20

LPH	= 1440x440x480 mm (embalagem)
Peso	= 31.5 Kg
Vol. Caldeira	= 1.5lt
Potência Caldeira	= 1kw
Potência Mesa	= 0.6Kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Pressão trabalho	= 2.5 bar
Ferro Passagem	= Sim
Aspiração	= Sim

* Mesa de passagem universal dobrável. Base aquecida.

Cmlx C-S

1,5 lt

Cod. : 1.1.05.RMT.019

€ 915,70

LPH	= 1440x440x480 mm (embalagem)
Peso	= 31.5 Kg
Vol. Caldeira	= 1.5lt
Potência Caldeira	= 1kw
Potência Mesa	= 0.6Kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Pressão trabalho	= 2.5 bar
Ferro Passagem	= Sim
Aspiração e Insuflação	= Sim

* Mesa de passagem universal dobrável. Base aquecida.

COMEL Srl

Italy Made

Cmlx C5

4.5 lt

Cod. : 1.1.05.RMT.020 — € 1.045,50

LPH	= 1440x440x480 mm (embalagem)
Peso	= 42 Kg
Vol. Caldeira	= 4.5lt
Potência Caldeira	= 1.5kw
Potência Mesa	= 0.6Kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Pressão trabalho	= 2.5 bar
Ferro Passagem	= Sim
Aspiração	= Sim

* Mesa de passagem universal dobrável. Base aquecida.

Cmlx C5-S

4.5 lt

Cod. : 1.1.05.RMT.021 — € 1.168,50

LPH	= 1440x440x480 mm (embalagem)
Peso	= 42 Kg
Vol. Caldeira	= 4.5lt
Potência Caldeira	= 1.5kw
Potência Mesa	= 0.6Kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Pressão trabalho	= 2.5 bar
Ferro Passagem	= Sim
Aspiração	= Sim

* Mesa de passagem universal dobrável. Base aquecida.

Futura R-A

Cod. : 1.1.05.RMT.022 — € 628,70

LPH	= 1450x670x430 mm (embalagem)
Peso	= 38 Kg
Potência Mesa	= 1.2Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Aspiração	= Sim

* Mesa de passagem rectangular (115x62 cm). Base aquecida.

Futura R-C5

4.5 lt

Cod. : 1.1.05.RMT.023 — € 1.202,70

LPH	= 1450x670x430 mm (embalagem)
Peso	= 50 Kg
Vol. Caldeira (inox)	= 4.5lt
Potência Caldeira	= 1.5kw
Potência Mesa	= 1.2Kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Pressão trabalho	= 2.5 bar
Ferro Passagem	= Sim
Aspiração	= Sim

* Mesa de passagem rectangular (115x62 cm). Base aquecida com aspiração.

Mesa Passagem Industrial

Italy Made

BR/A

Cod. : 1.1.05.RMT.024 — € 977,20

LPH	= 1200x350x950 mm
Peso	= 66Kg
Potência Mesa	= 1Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Aspiração	= Sim

* Mesa de passagem industrial. Base aquecida.

BR/A+Asp tr

*imagem BR/ A

Cod. : 1.1.05.RMT.025 — € 1.325,70

LPH	= 1200x350x950 mm
Peso	= 66Kg
Potência Mesa tr	= 1Kw
Potência Motor	= 0.75CV
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração	= Sim

* Mesa de passagem industrial. Base aquecida.

BR/ A-S

Cod. : 1.1.05.RMT.026 — € 2.227,70

LPH	= 1200x350x950 mm
Peso	= 100Kg
Potência Mesa	= 1Kw
Potência Motor	= 0.6CV
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Aspiração e Sopro	= Sim
Insuflação	= Sim
Suporte p/ braço	= 1

* Mesa de passagem industrial. Base aquecida.

BR/ A-RS

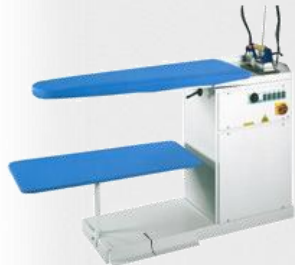
*imagem BR/ A-S

Cod. : 1.1.05.RMT.027 — € 2.692,30

LPH	= 1200x350x950 mm
Peso	= 120Kg
Potência Mesa	= 1Kw
Potência Motor	= 0.8CV
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Aspiração e Sopro	= Sim
Insuflação	= Sim

* Mesa de passagem industrial com base aquecida. Preparada para acoplar dois suportes para braços.

Italy Made

FR/F-2E
FR/F-2E inox

Cod. : 1.1.05.RMT.002 — € 2.439,50

Cod. : 1.1.05.RMT.008 — € 3.198,00

4 Kw

LPH	= 1540x560x950 mm (embalagem)
Peso	= 98 Kg
Vol. Caldeira	= 4.5lt
Potência Caldeira	= 3.3-4kw
Potência Mesa	= 1Kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Pressão trabalho	= 3 bar
Aspiração	= Sim
Ferro de Passagem	= Sim

* Mesa de passagem universal com caldeira com alimentação automática. Base aquecida. 2 electroválvulas.

FR/F/PV tr

Cod. : 1.1.05.RMT.006 — € 3.553,30

6 Kw

LPH	= 1540x560x950 mm (embalagem)
Peso	= 146.5 Kg
Vol. Caldeira	= 4.5lt
Potência Caldeira	= 6kw
Potência Mesa	= 1Kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Pressão trabalho	= 4.5 bar
Aspiração e Insuflação	= Sim
Ferro de Passagem	= Sim

* Mesa de passagem universal com caldeira com alimentação automática. Base aquecida. 2 electroválvulas.

MP/A tr

Cod. : 1.1.05.RMT.029 — € 1.195,80

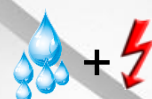
LPH	= 1200x700x920 mm
Peso	= 85 Kg
Potência Mesa	= 2Kw
Potência Motor	= 0.75CV
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração	= Sim

* Mesa de passagem universal com caldeira com alimentação automática. Base aquecida e inclinada.

MP/ F tr

Cod. : 1.1.05.RMT.001 — € 2.671,80

4.5 lt

LPH	= 1200x700x920 mm
Peso	= 115 Kg
Vol. Caldeira	= 4.5lt
Potência Caldeira	= 3.3-4kw
Potência Mesa	= 2Kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Potência Motor	= 0.8CV
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Pressão trabalho	= 3 bar
Aspiração	= Sim
Ferro Passagem	= Sim

* Mesa de passagem universal com caldeira de alimentação automática. Base aquecida.

MP/A+Asp tr

Cod. : 1.1.05.RMT.030 — € 1.551,20

LPH	= 1800x900x920 mm
Peso	= 115 Kg
Potência Mesa	= 2Kw
Potência Motor	= 0.75CV
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Aspiração	= Sim
Ferro de Passagem	= Sim

* Mesa de passagem rectangular com caldeira com alimentação automática. Base aquecida e inclinada. Motor de grande aspiração.

MP/F/PV tr

Cod. : 1.1.05.RMT.031 — € 5.856,20

LPH	= 1800x900x920 mm
Peso	= 115 Kg
Potência Caldeira	= 18kw
Potência Mesa	= 2Kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Potência Motor	= 0.8CV
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Pressão trabalho	= 3 bar
Aspiração	= Sim
Insuflação	= Sim
Ferro de Passagem	= Sim

* Mesa de passagem rectangular com caldeira com alimentação automática. Base aquecida. Motor de grande aspiração.

MP/F/T tr

Cod. : 1.1.05.RMT.032 — € 6.519,00

LPH	= 3000x750x920mm
Peso	= 300 Kg
Potência Caldeira	= 4kw
Potência Mesa	= 4Kw
Potência Ferro	= 0.8Kw
Potência Motor	= 2x 0.8CV
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Pressão trabalho	= 4 bar
Aspiração	= Sim
Insuflação	= Sim
Ferros de Passagem	= Sim - 2

* Mesa de passagem rectangular com caldeira com alimentação automática para passar cortinados. Base aquecida. Motor de grande aspiração. Com lâmpada e carril suporte do ferro.

ECO-FLO

Cod. : 1.1.05.RMT.004 — € 2.521,50

LPH	= 1100x400x1660 mm
Peso	= 92 Kg
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Braço giratório	= Sim
Pistolas p/ tira-manchas	= Sim - 2

* Mesa tira manchas industrial equipada com prato universal, inclui 2 pistolas pneumáticas de liquido tira-manchas com os seus respectivos depósitos.

COMEL Srl

Opções/ Complementos

Italy Made

Ferro — **Cod. : 1.1.05.RMT.003** — € 92,90

LP	= 190x115 mm
Peso	= 1,85Kg
Potência	= 850w
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz

Pistola 2Micro — **Cod. : 2.1.05.RMT.002** — € 48,50

Pistola de Ar com 2 Botões

Separador Condensados SC-BBA088A — **Cod. : 1.1.18.RMT.018** — € 273,30

Disponível geradores Vapor COMELUX

Separador Condensados DC-BBA280 — **Cod. : 1.1.18.RMT.019** — € 273,30

Disponível geradores Vapor COMELUX

Artigo	Código	Preço
Braço Cmlx	Cod. : 2.1.05.RMT.2001	€ 53,30
Braço Futura	Cod. : 2.1.05.RMT.2002	€ 53,30
Braço FR/F – BR/A	Cod. : 2.1.05.RMT.2003	€ 287,00
Braço XL FR/F – BR/A	Cod. : 2.1.05.RMT.2004	€ 401,80
Braço ond FR/F – BR/A	Cod. : 2.1.05.RMT.2005	€ 401,80
Braço BR/A	Cod. : 2.1.05.RMT.2006	€ 370,40
Braço MP 097A	Cod. : 2.1.05.RMT.2007	€ 273,30
Braço MP 097B	Cod. : 2.1.05.RMT.2008	€ 370,40
Lâmpada BR/FR	Cod. : 2.1.05.RMT.2009	€ 136,70
Suporte Ferro + Polipasto	Cod. : 2.1.05.RMT.2010	€ 273,30
Carril	Cod. : 2.1.05.RMT.2011	€ 336,20

ROTONDI

Multi finisher

1100

Italy Made

Cabine de engomadoria, ideal para trabalhar em pequenas lavandarias, porque o vapor de calor permanece no interior da máquina. Disponível com ou sem gerador de vapor incorporado - 24,5 litros - 12/15 ou 18kW.
Construído totalmente em aço inoxidável.

- Duas estações de engomadoria distintas para calças (RKA) ou jaquetas / casacos (RKB).
- Computador de programação para o período de vapor, com aspiração e insuflação (9 programas).
- Software extremamente intuitivo.
- Motor ventilador 0,75 KW 1HP.
- Jacto ajustável.
- Regulação manual dos ombros.
- Consumo Vapor: 15-20 kg / h.

Série QAD

Modelo Manual para engomar coletes e casacos para homens ou mulher. Disponível em duas versões:
QAD-1-Sem gerador de vapor incorporado – ligar à fonte de vapor centralizado.
QAD-2-Com o gerador de vapor eléctrico incorporado ao abrigo da regulamentação PED - capacidade de 20 litros – 10 ou 13,5 KW.

- O corpo vira 360 ° e tem uma altura de 127 cm (sob pedido 147 cm).
- Prisão traseira e dianteira controlado manualmente.
- Abertura dos ombros manual, dependendo do tamanho.
- Minicomputador para a programação do tempo do vapor de água, vapor por insuflação - 9 programas com software extremamente intuitivo.
- Esticadores em madeira e aço inoxidável e pinças para fechar as aberturas.
- Motor ventilador 1,3 kW - 1,7 HP.
- Sopro com ajuste manual.
- Vapor extra e insuflação controlados por programação.

SR-3000 Séries

Devido à sua qualidade e produtividade, é a verdadeira alternativa, na insuflação para engomar camisas para homens e mulheres. Disponível em duas versões:
SR-3000/V - funcionamento a vapor. Para se ligar a uma fonte de vapor centralizada. Adequado para engomar camisas a seco e húmidas. Consumo Vapor: 25 - 30 kg / h.
SR-3000/E - funcionamento eléctrico. Camisas húmidas. Consumo 24 KW de potência.

- Placa aquecida em aço inoxidável, vácuo, ventilador e vapor (apenas SR-3000 / V).
- Aspiração automática no corpo para fácil posicionamento da camisa.
- Computador de programação para o período de vapor, com aspiração e insuflação (9 programas).
- Bloqueio do colar por sistema pneumático.
- Abertura do tamanho ombros por sistema pneumático.
- Tensão automática das laterais.
- Prisão traseira e dianteira controlada electronicamente com foto-células.
- Vapor super-aquecido com um termóstato electrónico a 200 ° C.
- Tensão automática das mangas.
- Motor ventilador 2,2 KW HP-3. Motor aspiração independente -0,75 HP 0,55 KW.
- Quantidade de insuflação ajustável electrónicamente.
- Ferro de passagem EC-2002 com uma chapa de aço inoxidável para engomar as bolsas.

Opções:

- Joy - Joystick para posicionamento automático das pinças para mangas curtas ou compridas.
- Descarregador automático da camisa.

TF/ AL

As novas máquinas da série TF foram concebidos para engomar calças casuais de qualquer tecido.

- Totalmente pneumáticas.
- Abertura lateral da bacia automática com possibilidade de medir mecanicamente.
- Movimento vertical do carrinho com travamento automático, dependendo do comprimento de perna. Fácilmente ajustáveis para engomar calções.
- Pinças inferiores pneumáticas para fechar a parte inferior das calças.
- Computador digital para programação do tempo de insuflação e vapor. 9 programas. Software muito intuitivo.
- Contador de peças.
- Vapor e insuflação extra.
- Ajuste manual da quantidade de insuflação.
- Vapor super-quente com um termóstato para ajustar até 200°C - 1000 Watts.

Opções:

- TP-1-LCD computador anti-alongamento para a regulação automática do tamanho, bacia e do comprimento da perna.
- T-6 - Módulo de ligação à rede da TP-1 para um computador PC central.

R5000

As duas turbinas laterais desenvolvem uma capacidade de fluxo de ar igual a 24.000 m3/h (36000, com ventilação superior), criando uma vibração e oscilação, juntas com a temperatura (186 C Máx. – depende da pressão de vapor), elimina qualquer vinco. Mediante pedido é possível adicionar uma terceira turbina.
Os dois micro-filtros laterais, com a suas extra-grandes superfícies (2,60 m2), garantem uma operação de perfeito desempenho.
O desenho de uma única câmara significa que não há transferência entre a câmara de vapor e a câmara de secagem.
•**Produtividade** – As peças de roupa já não são introduzidos uma de cada vez, como é o caso dos sistemas tradicionais usando correntes, mas carros de qualquer marca de carrinhos ou modelo. Desta forma, o R5000 é integrado automaticamente no seu sistema logístico. O vestuário de crianças pode ser pendurada em um ou dois níveis.
-Também com o tradicional sistema de correntes, mediante solicitação.
-Graças ao sistema de carrinho, uma alimentação adequada de vestuário podem ser estabelecidas, eliminando o trabalho necessário para carregar um tradicional túnel operado com correntes ou de parafusos.
-**Economizar em termos de espaço** – De facto as peças de vestuário são alimentados a partir da frente e não de lado, significa que, com a maior parte das peças individuais sendo iguais, mais se podem ser colocadas no interior.
-**Económico** - Redução custos de construção, no consumo de vapor e electricidade.
-**Construção De Qualidade** – Selecção de marcas de prestigio para todos os pneumáticos, eléctricos electrónicos e materiais, enquanto todas as peças que entram em contacto com vapor são feitos de aço inoxidável. Mediante pedido, a toda R5000 pode ser feita em aço inoxidável.

Em termos de produtividade o modelo R-5000 faz o mesmo que 5 Tradicionais túneis.

Italy Made

BL C0-90/A

Máquinas de engomar pneumática (BL) o manual (BX) para engomar jaquetas, casacos, calças, etc.
Topo com vaporização. Bandeja aspirantes e pulverização.
Pressão de engomar ajustável. Protecção contra acidentes na parte superior. Cobertura inferior com 5 camadas de espuma de silicone puro.
Eles estão disponíveis em vários formas:
CO-90 - Universal - 117 cm de comprimento.
CO-49 - Universal longo - comprimento 124 cm.
CO-5 - Universal curta - comprimento 107 centímetros - 42 ".
1104 – Combinados, universal e engomar para pernas das calças.
CRP ou CRP / L - para engomar camisas, smockings ou blusas.
B-99 - Engomar calças.
E-30 – Engomar perna calça.
Especial bandejas, mediante solicitação.

• Disponível com e sem gerador - eléctrico ou vapor de acordo com regulamentação PED - capacidade de 24,5 litros - 12/15 ou 18kW – Aspiração de 0,35 kW - 0,5 HP alta pressão.
• Disponível também com FULL BACK (FR série) ou operação de pé (BX série).

Opções:
•Top Bandeja em aço inoxidável aquecido por vapor ou electricidade para engomar roupa ou pele.
• Placa insuflação de ar.
• Anti-brilho no topo em PTFE-alumínio.
• ET-1 – Raffaello minicomputador para programação de tempo para Vapor, pré e pós-aspiração, controlo de tempo da pressão e insuflação - 9 programas. Software muito intuitivo.
• Unidade de separação de condensação com electroválvula de vapor ou ferro de vapor ou temperatura com controlo electrónico de alta precisão.
• BLV – Topo vertical.
• Suporte móvel com suporte para ferros em aço inoxidável.
• Ar Pistola nebulizador água.

BL CLP

A alternativa para engomar qualidade punhos e colarinhos de camisas.

• Tripla forma, um colar e dois punhos.
• Placa superior em aço inoxidável.
• Placa superior aquecida por vapor (BL CLP / V) ou eléctrico (BL PLC / KW E -3,1).
• Placa inferior aquecida com vapor frio com uma ligação para aspiração.
• Pressão de engomar ajustável.
• Fecha com dois botões em simultâneo ou com pedal.
• Termóstato digital para programação de tempo da pressão.
• Salva guarda na cabeça.
• 4 camadas, uma malha inoxidável, uma flanela nomex, uma “pure” e uma tela dura silicone e branca nomex.

Opções:
• Motor aspiração 0,37 kW - 0,5 HP alta depressão.
• Computador modelo Raffaello para a programação de tempo e pressão Sucção - 9 programas. Software muito intuitivo.
• Ar Pistola nebulizador água.

Italy Made

1100

Cod. : 1.1.09.RTD.001 — € 6.444,90

Potência Vapor	= 24/12kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Entrada Vapor	= 1/2”
Retorno Cond.	= 1/2”
Entrada Ar	= 3/8”

QAD-2
QAD-2 tr *

Cod. : 1.1.09.RTD.002 — € 6.398,70

Cod. : 1.1.09.RTD.009 — Sob consulta

Potência Vapor	= 20/13kw
Ligação Eléctrica	= 1+N 230v 50hz / 3F+N 400v 50hz *
Entrada Vapor	= 3/8”
Retorno Cond.	= 3/8”
Entrada Ar	= 1/4”
Pressão Vapor	= 4,5(65)

SR-3000
SR-3000 tr *

Cod. : 1.1.09.RTD.003 — € 27.412,00

Cod. : 1.1.09.RTD.010 — Sob consulta

Potência Vapor	= 20/13kw
Ligação Eléctrica	= 1+N 230v 50hz / 3F+N 400v 50hz *
Entrada Vapor	= 1/2”
Retorno Cond.	= 1/2”
Entrada Ar	= 3/8”
Pressão Vapor	= 5(70)
Pressão Ar	= 7(100)

TF/ AL
TF/ AL tr *

Cod. : 1.1.09.RTD.004 — € 10.010,00

Cod. : 1.1.09.RTD.011 — Sob consulta

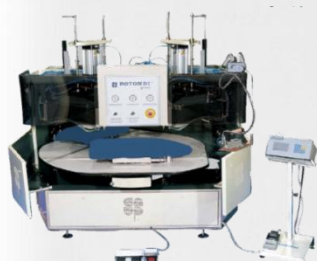
LPH	= 1220x800x2150 mm (embalagem)
Potência Vapor	= 20/13kw
Potência Eléctrica	= 2,5kw
Ligação Eléctrica	= 1+N 230v 50hz / 3F+N 400v 50hz *
Entrada Vapor	= 3/8”
Entrada Ar	= 1/4”
Pressão Vapor	= 4,5(70)
Pressão Ar	= 5(75)
Peso	= 177kg

R5000
R5000 tr

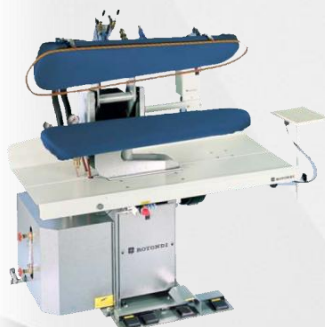
Cod. : 1.1.09.RTD.005 — Sob consulta

Cod. : 1.1.09.RTD.012 — Sob consulta

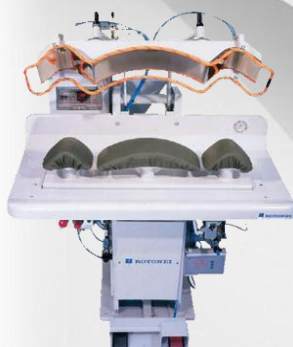
LPH	= 2470x1900x2580 mm
Potência Vapor	= 120-200 kg/h
Potência Eléctrica	= 6-9kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230/400v 50hz
Pressão Vapor	= 12psi
Pressão Ar	= 6(90)
Peso	= 1400kg
Prod. méd. hora	= 700/1000 pcs/h

12RD

Cod. : 1.1.09.RTD.006 — Sob consulta

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Entrada Vapor	= 1/2”
Entrada Ar	= 3/8”
Entrada Aspiração	= 3”
Pressão Vapor	= 5(70)
Retorno Cond.	= 1/2"
Pressão Ar	= 7(100)
Rotação	= 120 ˚

BL C0-90/A

Cod. : 1.1.09.RTD.007 — € 10.210,20

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Entrada Vapor	= 1/2”
Entrada Ar	= 3/8”
Entrada Aspiração	= 1 1/4”
Pressão Vapor	= 5(70)
Retorno Cond.	= 1/2"
Pressão Ar	= 7(100)

BL CLP

Cod. : 1.1.09.RTD.008 — € 9.548,00

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Entrada Vapor	= 1/2”
Entrada Ar	= 3/8”
Entrada Aspiração	= 1 1/4”
Pressão Vapor	= 5(70)
Retorno Cond.	= 1/2"
Pressão Ar	= 7(100)

MÁQUINAS DE ALTA-CENTRIFUGAÇÃO HS

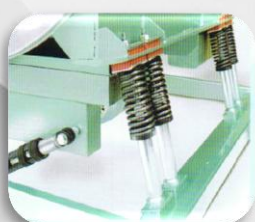
Italy Made

As máquinas de alta-centrifugação da série HS incorporam a tecnologia mais avançada e disponível actualmente no mercado, diferenciando-se do seu sistema original exclusivo. Estas máquinas fornecem as seguintes mais-valias:

- Tecnologia avançada com o sistema inclinado "*Sensor Rail*". Esta segunda geração foi concebida para providenciar as seguintes características: maior estabilidade, maior capacidade de extracção de água, menor consumo de água em cada lavagem, menor custo de energia, ciclos mais curtos, melhor qualidade de lavagem, menor desbalanceamento na centrifugação, carregamento mais fácil, menor ruído e menor carga dinâmica.
- Novo corpo em aço inox, cesto de maiores dimensões, tambor e chapa traseira dupla reforçada em aço inox.
- Sistema anti-vibração com suspensão activa para balancear cargas convergentes.
- Porta de carga de maiores dimensões para facilitar a entrada e saída de roupa, em aço inox.
- Alto factor G para aumentar a eficiência da centrifugação e assim poupar energia custos na secagem e passagem.
- Inversor electrónico com software avançado para permitir o melhor manuseamento de roupa delicada.
- Maior flexibilidade e facilidade na utilização com o novo microprocessador/programador "ECOMPUTER®", que permite o funcionamento automático ou manual, este pode ser reprogramável, para lhe oferecer uma infinidade de possibilidades de alteração de programas e ciclos, ampla selecção de tempos e pausas, e opções na rotação do tambor para o tratamento da roupa mais delicada. O visor de amplas dimensões com todas as informações e sugestões com vários idiomas, incluindo o Português.
- Controlo da temperatura e nível de água com base no tipo de roupa.
- Sistema avançado de *"self-control"* avançado. Microprocessador com sistema Auto-diagnóstico contínuo "AutoCheck System".
- Sistema automático do microprocessador para controlo das dosagens do detergente.
- Mecanismo revolucionários "ECO MIX ®" para programação da temperatura, que permite a redução significativa nos custos de energia e poupar tempo durante o programa completo.
- Protecção sobreaquecimento do motor.

Opcionais:

- Aquecimento a vapor.
- Pré-instalação para bombas doseadoras de detergente.
- Bombas de detergentes.
- Contador de litros.
- Moedeiros.
- Recuperador de Água.

- WET CLEANING (Com o processo Wet Cleaning pode-se lavar peças de roupa que normalmente só se poderia lavar a seco. Este simula a lavagem à mão, com demolho suavizado, sem danificar os tecidos. Substitui pre-cloritileno e com isto mais amiga do Ambiente).

SERIE HS

Máquina de lavar roupa alta centrifugação

Italy Made

HS 9 tr

Cod. : 1.1.03.RZC.007 — € 6.411,30

9 Kg
1100 rpm

LPH	= 745x730x1065 mm
Peso	= 215 Kg
Ratio 1:9	= 10 Kg
Ratio 1:10	= 9 Kg
Vol. Tambor	= 545x365 mm – 86 dm³
Ø Porta	= 325 mm
Potência	= 6.55 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação/G	= 1100 rpm / G 369
*Wet Clean	= Opcional

HS 11 tr

Cod. : 1.1.03.RZC.001 — € 7.531,10

11 Kg
1000 rpm

LPH	= 790x730x1165 mm
Peso	= 225 Kg
Ratio 1:9	=12.2 Kg
Ratio 1:10	=11 Kg
Vol. Tambor	= 590x380 mm – 104 dm³
ØPorta	= 325 mm
Potência	= 6.75 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação/G	= 1000 rpm /G 327
*Wet Clean	= Opcional

HS 13 tr

Cod. : 1.1.03.RZC.002 — € 9.348,80

13 Kg
950 rpm

LPH	= 900x900x1180 mm
Peso	= 310 Kg
Ratio 1:9	= 14.4 Kg
Ratio 1:10	= 13 Kg
Vol. Tambor	= 650x390 mm – 130 dm³
ØPorta	= 325 mm
Potência	= 7.1 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação /G	= 950 rpm / G320
*Wet Clean	= Opcional

• Todos os modelos utilizam micro-processador "Ecomputer ®" permitindo a modificação dos programas originalmente instalados.

SERIE HS

Máquina de lavar roupa alta centrifugação

Italy Made

HS 16 tr

16 Kg
950 rpm

Cod. : 1.1.03.RZC.003 — € 10.895,80

LPH	= 950x970x1360 mm
Peso	= 560 Kg
Ratio 1:9	= 17.7 Kg
Ratio 1:10	= 16 Kg
Vol. Tambor	= 710x405 mm – 160 dm³
ØPorta	= 420 mm
Potência	= 11.2 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação/G	= 950 rpm/G 339
*Wet Clean	= Opcional

HS 22 tr

22 Kg
950 rpm

Cod. : 1.1.03.RZC.004 — € 12.921,60

LPH	= 950x1025x1360 mm
Peso	= 650 Kg
Ratio 1:9	= 24.4 Kg
Ratio 1:10	= 21 Kg
Vol. Tambor	= 710x530 mm – 210 dm³
ØPorta	= 420 mm
Potência	= 15.7 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação /G	= 950 rpm /G339
*Wet Clean	= Opcional

HS 35 tr

35 Kg
900 rpm

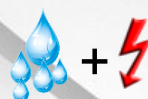
Cod. : 1.1.03.RZC.005 — € 21.610,50

LPH	= 1230x1320x1575 mm
Peso	= 1200 Kg
Ratio 1:9	= 38.8 Kg
Ratio 1:10	= 35 Kg
Vol. Tambor	= 900x550mm - 350 dm³
ØPorta	= 420mm
Potência	= 22 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 900 rpm
*Wet Clean	= Opcional

HS 55 tr

55 Kg
900 rpm

Cod. : 1.1.03.RZC.006 — € 30.736,80

LPH	= 1450x1400x1750 mm
Peso	= 1750 Kg
Ratio 1:9	= 61.1 Kg
Ratio 1:10	= 55Kg
Vol. Tambor	= 1070x590 mm – 530 dm³
ØPorta	= 420mm
Potência	= 35 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 900 rpm
*Wet Clean	= Opcional

• Todos os modelos utilizam micro-processador “Ecomputer ®” permitindo a modificação dos programas originalmente instalados.

MÁQUINAS DE BAIXA-CENTRIFUGAÇÃO SX

Italy Made

As máquinas da série SX são únicas no seu segmento, pelo seu inovador processo de desenvolvimento e produção AFS (Avançada Tecnologia Simplicidade), avançada tecnologia / flexibilidade de utilização numa vasta gama de vestuário e técnicas de lavagem, e simplicidade de utilização e manutenção.

A versatilidade desta série de máquinas de lavar é vastamente reconhecida no mercado internacional, especialmente nas máquinas com moedeiro nas lavandarias Self-Service.

A gama SX tem de série as seguintes características principais:

- Novo design com a estrutura e carroçaria reforçadas, com vasta utilização de aço inox particularmente resistente a usos intensivos em comunidades, indústrias e fábricas têxteis.
- Concepção avançada com base na "Manutenção mínima", devido ao novo sistema sobre dimensionado relativamente ao eixo do tambor, rolamentos e suportes de longa duração.
- Porta de carga de grandes dimensões em aço inox, e maior tambor e cuba em aço inox com alhetas optimizadas para um melhor tratamento e lavagem da roupa delicada.
- Alto factor G para aumentar a eficiência da centrifugação e assim poupar energia custos na secagem e passagem.
- Inversor electrónico com software avançado para permitir o melhor manuseamento de roupa delicada.
- Maior flexibilidade e facilidade na utilização com o novo microprocessador/programador "ECOMPUTER®", que permite o funcionamento automático ou manual, este pode ser reprogramável, para lhe oferecer uma infinidade de possibilidades de alteração de programas e ciclos, ampla selecção de tempos e pausas, e opções na rotação do tambor para o tratamento da roupa mais delicada. O visor de amplas dimensões com todas as informações e sugestões com vários idiomas, incluindo o Português.
- Controlo da temperatura e nível de água com base no tipo de roupa.
- Sistema avançado de *self-control* avançado. Microprocessador com sistema Auto-diagnóstico contínuo "AutoCheck System".
- Sistema automático do microprocessador para controlo das dosagens do detergente.

Mecanismo revolucionários "ECO MIX ®" para programação da temperatura, que permite a redução significativa nos custos de energia e poupar tempo durante o programa completo (só nos modelos SX-16 e SX-22).

- Protecção sobreaquecimento do motor

Opcionais:

- Aquecimento a vapor.
- Pré-instalação para bombas doseadoras de detergente.
- Bombas de detergentes.
- Contador de litros.
- Moedeiros.
- Recuperador de Água.

SERIE SX

Máquina de lavar roupa baixa centrifugação

Italy Made

SX 11 tr

11 Kg
460 rpm

Cod. : 1.1.01.RZC.006 — **€ 6.422,90**

LPH	= 900x880x320 mm
Peso	= 205 Kg
Ratio 1:9	= 12.2 Kg
Ratio 1:10	= 11 Kg
Vol. Tambor	= 590x380mm – 105 dm³
ØPorta	= 320 mm
Potência	= 6.5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 460 rpm

SX 16 tr

16 Kg
450 rpm

Cod. : 1.1.01.RZC.007 — **€ 9.380,30**

LPH	= 950x970x1360 mm
Peso	= 560 Kg
Ratio 1:9	= 17.7 Kg
Ratio 1:10	= 16 Kg
Vol. Tambor	= 710x405mm – 160 dm³
ØPorta	= 420 mm
Potência	= 10.5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 450 rpm

SX 22 tr

22 Kg
450 rpm

Cod. : 1.1.01.RZC.008 — **€ 9.856,80**

LPH	= 950x1070x1360 mm
Peso	= 650 Kg
Ratio 1:9	= 23.3 Kg
Ratio 1:10	= 21 Kg
Vol. Tambor	= 710x530 mm – 206 dm³
ØPorta	= 420 mm
Potência	= 13.5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 450 rpm

• Todos os modelos utilizam microprocessador “Ecomputer ®” permitindo a modificação dos programas originalmente instalados.

MÁQUINAS DE BAIXA-CENTRIFUGAÇÃO LX

Italy Made

As máquinas da série LX são uma combinação perfeita da robustez tradicional e durabilidade destas máquinas e da última e mais efectiva tecnologia electrónica. Estas máquinas são fortemente testadas de maneira a trabalhar 24/24 Hrs e oferecer um standard industrial de qualidade.
Todos os modelos estão equipados com as seguintes características construtivas:
• Novo design com a estrutura e carroçaria reforçadas, com vasta utilização de aço inox particularmente resistente a usos intensivos em comunidades, indústrias e fábricas têxteis.
• Concepção avançada com base na "Manutenção mínima", devido ao novo sistema sobre dimensionado relativamente ao eixo do tambor, rolamentos e suportes de longa duração.
• Porta de carga de grandes dimensões em aço inox, e maior tambor e cuba em aço inox com alhetas optimizadas para um melhor tratamento e lavagem da roupa delicada.
• Alto factor G para aumentar a eficiência da centrifugação e assim poupar energia custos na secagem e passagem.
• Inversor electrónico com software avançado para permitir o melhor manuseamento de roupa delicada.
• Maior flexibilidade e facilidade na utilização com o novo microprocessador/programador “ECOMPUTER®”, que permite o funcionamento automático ou manual, este pode ser re-programável, para lhe oferecer uma infinidade de possibilidades de alteração de programas e ciclos, ampla selecção de tempos e pausas, e opções na rotação do tambor para o tratamento da roupa mais delicada. O visor de amplas dimensões com todas as informações e sugestões com vários idiomas, incluindo o Português.
• Controlo da temperatura e nível de água com base no tipo de roupa.
Sistema avançado de self-control avançado. Microprocessador com sistema Auto-diagnóstico contínuo "AutoCheck System".
• Sistema automático do microprocessador para controlo das dosagens do detergente.
•Mecanismo revolucionários “ECO MIX ®” para programação da temperatura, que permite a redução significativa nos custos de energia e poupar tempo durante o programa completo (só nos modelos SX-16 e SX-22).
• Protecção sobreaquecimento do motor.

Opcionais:

- Aquecimento a vapor.
- Pré-instalação para bombas doseadoras de detergente.
- Bombas de detergentes.
- Contador de litros.
- Moedeiros.
- Recuperador de Água.

SERIE LX

Máquina de lavar roupa Baixa centrifugação

RENZACCI

Italy Made

LX 16 tr

Cod. : 1.1.01.RZC.002 — € 8.773,70

16 Kg
450 rpm

LPH	= 950x970x1360 mm
Peso	= 560 Kg
Ratio 1:9	= 17.8 Kg
Ratio 1:10	= 16 Kg
Vol. Tambor	= 710x405 mm – 160 dm³
ØPorta	= 420 mm
Potência	= 10.5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 450 rpm

LX 22 tr

Cod. : 1.1.01.RZC.001 — € 9.193,50

21 Kg
450 rpm

LPH	= 950x1070x1360 mm
Peso	= 650 Kg
Ratio 1:9	= 24.4 Kg
Ratio 1:10	= 22 Kg
Vol. Tambor	= 710x520 mm – 210 dm³
ØPorta	= 420 mm
Potência	= 13.5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 450 rpm

LX 35 tr

Cod. : 1.1.01.RZC.003 — € 13.750,90

35 Kg
400 rpm

LPH	= 1150x1250x1530 mm
Peso	= 780 Kg
Ratio 1:9	= 38.9Kg
Ratio 1:10	= 35 Kg
Vol. Tambor	= 900x550 mm - 350 dm³
ØPorta	= 420 mm
Potência	= 20.2 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 400 rpm

LX 55 tr

Cod. : 1.1.01.RZC.004 — € 18.527,10

55 Kg
400 rpm

LPH	= 1520x1300x1600 mm
Peso	= 940 Kg
Ratio 1:9	= 91.1 Kg
Ratio 1:10	= 55 Kg
Vol. Tambor	= 1070x490 mm - 530 dm³
Øporta	= 420 mm
Potência	= 29.2 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 400 rpm

• Todos os modelos utilizam micro-processador "Ecomputer ®" permitindo a modificação dos programas originalmente instalados.

Máquina de lavar roupa Baixa centrifugação

Italy Made

LX 70 V

Cod. : 1.1.01.RZC.005 — **€ 21.642,50**

70 Kg
400 rpm

LPH	= 1520x1500x1600 mm
Peso	= 1080 Kg
Ratio 1:9	= 77.8 Kg
Ratio 1:10	= 70 Kg
Vol. Tambor	= 1070x750 mm - 670 dm³
ØPorta	= 620 mm
Potência motor	= 4 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz /Vapor
Centrifugação	= 400 rpm

LX 120 V

Cod. : 1.1.01.RZC.010 — **€ 57.788,90**

120 Kg
400 rpm

LPH	= 1880x2060x2060 mm
Peso	= 2500 Kg
Ratio 1:9	= 133.3Kg
Ratio 1:10	= 120 Kg
Vol. Tambor	= 1300x915mm - 1214 dm³
ØPorta	= 620mm
Potência motor	= 7.5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz /Vapor
Centrifugação	= 400 rpm

• Todos os modelos utilizam micro-processador “Ecomputer ®”, permitindo a modificação dos programas originalmente instalados.

SERIE LX E-Speed

Máquina de lavar roupa média centrifugação

Italy Made

LXE 16 tr e-speed

16 Kg
600 rpm

Cod. : 1.1.17.RZC.001 — € 9.004,60

LPH	= 950x970x1360 mm
Peso	= 560 Kg
Ratio 1:9	= 17.8 Kg
Ratio 1:10	= 16 Kg
Vol. Tambor	= 710x405 mm – 160 dm³
ØPorta	= 420 mm
Potência	= 10.5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 600 rpm

LXE 22 tr e-speed

21 Kg
580 rpm

Cod. : 1.1.17.RZC.002 — € 9.655,30

LPH	= 950x1070x1360 mm
Peso	= 650 Kg
Ratio 1:9	= 24.4 Kg
Ratio 1:10	= 22 Kg
Vol. Tambor	= 710x520 mm – 210 dm³
ØPorta	= 420 mm
Potência	= 13.5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 580 rpm

LXE 35 tr e-speed

35 Kg
580 rpm

Cod. : 1.1.17.RZC.003 — € 14.118,70

LPH	= 1150x1250x1530 mm
Peso	= 780 Kg
Ratio 1:9	= 38.9Kg
Ratio 1:10	= 35 Kg
Vol. Tambor	= 900x550 mm - 350 dm³
ØPorta	= 420 mm
Potência	= 20.2 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 580 rpm

LXE 55 tr e-speed

55 Kg
580 rpm

Cod. : 1.1.17.RZC.004 — € 19.081,80

LPH	= 1520x1300x1600 mm
Peso	= 940 Kg
Ratio 1:9	= 91.1 Kg
Ratio 1:10	= 55 Kg
Vol. Tambor	= 1070x490 mm - 530 dm³
Øporta	= 420 mm
Potência	= 29.2 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 580 rpm

• Todos os modelos utilizam micro-processador “Ecomputer ®” permitindo a modificação dos programas originalmente instalados.

RENZACCI

Máquina de lavar roupa Média-centrifugação

Italy Made

LX 70 v e-speed

70 Kg
580 rpm

Cod. : 1.1.17.RZC.005 — € 22.202,90

LPH	= 1520x1500x1600 mm
Peso	= 1080 Kg
Ratio 1:9	= 77.8 Kg
Ratio 1:10	= 70 Kg
Vol. Tambor	= 1070x750 mm - 670 dm³
ØPorta	= 620 mm
Potência motor	= 4 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz / Vapor
Centrifugação	= 580 rpm

Opcionais das séries HS / SX / LX

Opcional	Código	Preço
Aq. Vapor HS 9-22	Cod. : 2.1.03.RZC.2001	€ 295,90
Aq. Vapor HS 35/55	Cod. : 2.1.03.RZC.2002	Sob consulta
2ª Válvula Esgoto	Cod. : 2.1.03.RZC.2003	€ 478,20
Contador Litros Hs 9-22	Cod. : 2.1.03.RZC.2004	€ 318,40
Contador Litros Hs 35/55	Cod. : 2.1.03.RZC.2005	€ 591,80
Aq. Vapor SX 11-22	Cod. : 2.1.03.RZC.2006	Sob consulta
Contador Litros SX 11-22	Cod. : 2.1.03.RZC.2007	€ 318,40
Aq. Vapor LX 16-22	Cod. : 2.1.03.RZC.2008	€ 113,70
Contador Litros LX 70	Cod. : 2.1.03.RZC.2009	€ 432,10
Contador Litros LX 120	Cod. : 2.1.03.RZC.2010	€ 1.160,10
Aq. Vapor LX 16-22 speed	Cod. : 2.1.03.RZC.2011	€ 113,70
Contador Litros LX 70 speed	Cod. : 2.1.03.RZC.2012	€ 432,10
* Bombas Doseadoras		Sob consulta

SERIE Progress 4u

Máquina de lavar roupa Seco

Italy Made

Progress 20 club tr

Cod. : 1.1.10.RZC.001 — Sob consulta

8/10 Kg
500 rpm

LPH	= 1000x1900x1950 mm
Peso	= 1120 Kg
Ratio 1:10	= 8/10 Kg
Vol. Tambor	= 710x410 mm – 160 dm^3
Potência	= 10 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 500 rpm
ØPorta	= 510 mm
Destilador	= 90lt

Progress 30 club tr

Cod. : 1.1.10.RZC.002 — Sob consulta

11/12 Kg
500 rpm

LPH	= 1000x1900x1950 mm
Peso	= 1250 Kg
Ratio 1:10	= 11/12 Kg
Vol. Tambor	= 725x533 mm – 220 dm^3
Potência	= 10 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 500 rpm
ØPorta	= 510 mm
Destilador	= 90lt

Progress 35 club tr

Cod. : 1.1.10.RZC.003 — Sob consulta

15/17 Kg
500 rpm

LPH	= 1130x1950x1980 mm
Peso	= 1290 Kg
Ratio 1:10	= 8/10 Kg
Vol. Tambor	= 850x530 mm – 300 dm^3
Potência	= 14 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 500 rpm
ØPorta	= 510 mm
Destilador	= 145lt

• Todos os modelos utilizam micro-processador “Ecomputer ®” permitindo a modificação dos programas originalmente instalados.

SERIE Progress 4u

Máquina de lavar roupa Seco

Italy Made

Progress 20 4u tr

Cod. : 1.1.10.RZC.004 — Sob consulta

8/10 Kg
500 rpm

LPH	= 1000x1900x1950 mm
Peso	= 1120 Kg
Ratio 1:10	= 8/10 Kg
Vol. Tambor	= 710x410 mm – 160 dm³
Potência	= 10 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 500 rpm
ØPorta	= 510 mm
Destilador	= 90lt

Progress 30 4u tr

Cod. : 1.1.10.RZC.005 — Sob consulta

11/12 Kg
500 rpm

LPH	= 1000x1900x1950 mm
Peso	= 1250 Kg
Ratio 1:10	= 11/12 Kg
Vol. Tambor	= 725x533 mm – 220 dm³
Potência	= 10 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 500 rpm
ØPorta	= 510 mm
Destilador	= 90lt

Progress 35 4u tr

Cod. : 1.1.10.RZC.006 — Sob consulta

15/17 Kg
500 rpm

LPH	= 1130x1950x1980 mm
Peso	= 1290 Kg
Ratio 1:10	= 8/10 Kg
Vol. Tambor	= 850x530 mm – 300 dm³
Potência	= 14 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 500 rpm
ØPorta	= 510 mm
Destilador	= 125lt

• Todos os modelos utilizam micro-processador "Ecomputer ®" permitindo a modificação dos programas originalmente instalados.

SECADORES DE ROUPA

O secador RENZACCI foi projectado e produzido para secar eficientemente mas delicadamente, evitando o stress do calor nas roupas ajudando a conservar as características naturais das fibras. Por esta razão, os secadores RENZACCI são utilizados com êxito nas versões "*wet cleaning*" e "*tratamento de lã e cashmere*", nas quais a delicadeza do processo de secagem e a gestão rigorosa da humidade relativa dos tecidos são requisitos necessários.

Os secadores RENZACCI estão disponíveis em duas versões:

- Série R-PLUS, com capacidades de carga dos 9 aos 122 Kgs, sendo a solução ideal para qualquer utilização, desde lavandarias self-service até a grandes industrias têxteis.
- Série DR-Plus, equipada com circuito fechado, com sistema de recuperação de ar integrado. Este é um sistema exclusivo patenteado da RENZACCI, aumenta significativamente a possibilidade de instalar e usar secadores "low-cost energy" em áreas/espaços anteriormente impossível.

Todos os secadores RENZACCI se destacam pelas seguintes características tecnológicas importantes, as quais são prova das suas altas prestações:

- Estrutura em ferro com alta robustez.
- Sistema "No Leisure" (sem descanso), devido ao seu sistema exclusivo. Os secadores RENZACCI não usam as tradicionais correias de transmissão, mas um sistema alternativo que move o cesto directamente. Deste modo, o secador não é submetido ao stress mecânico, e pode facilmente suportar continuamente ciclos com cargas completas. Através deste sistema de movimento directo do tambor, o secador funciona sempre com um balanceamento perfeito.
- Inverter electrónico para aumentar o manuseamento cuidadoso dos tecidos delicados.
- Sistema total de difusão de ar com duplo "vortex"/fluxo cruzado.
- Porta de amplas dimensões para facilitar cargas e descargas do tambor.
- Ventilador de sucção sobredimensionado, para permitir uma alta eficiência, com elevada produção.
- Filtro de micro fibras de grandes dimensões, que retira as impurezas e poeiras do meio ambiente, aumentando assim a qualidade do processo de secagem.
- Microprocessador "computer drytron" que permite planificar uma ampla gama de programas, tempos e temperaturas que se podem seleccionar de modo muito simples para tratamento de roupas delicadas.
- Possibilidade de executar de modo extremamente flexível algumas funções importantes no final do ciclo, como rotação anti-rugas, cooldown para arrefecimento final, função de "sacudida" (na versão com computer drytron).

Opções:
- Aquecimento a vapor.
- Sonda controlo de Humidade Relativa.
- Termóstato e Temporizador mecânicos.
- Tambor em Chapa Galvanizada.
- Moedeiros.

computer

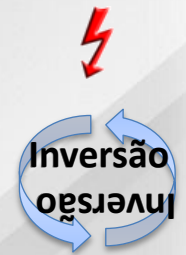
Circuito fechado

Tracção Directa

R Plus 25E tr

9 Kg
Eléctrico

Cod. : 1.1.04.RZC.001 — € 4.636,60

LPH	= 740x950x1505 mm
Peso	= 160 Kg
Ratio 1:20	= 9 Kg
Vol. Tambor	= 692x569 mm - 214 dm³
Potência	= 13.2 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Tambor reversível	= Inox

R Plus 25G
R Plus 25V *

9 Kg
Gás

Cod. : 1.1.04.RZC.002 — € 4.741,60

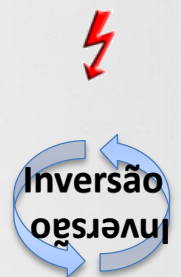
Cod. : 1.1.04.RZC.013 — € 4.858,10

LPH	= 740x950x1505 mm
Peso	= 160 Kg
Ratio 1:20	= 9 Kg
Vol. Tambor	= 692x569 mm - 214 dm³
Potência	= 15.000 Cal/hr
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz (1.7 Kw)
Ligação Vapor	= sob consulta*
Tambor reversível	= Inox
Opcional	= Tambor galvanizado

R Plus 35E tr

15 Kg
Eléctrico

Cod. : 1.1.04.RZC.003 — € 5.032,30

LPH	= 810x1120x1690 mm
Peso	= 220 Kg
Ratio 1:20	= 15 Kg
Vol. Tambor	= 763x734 mm - 334 dm³
Potência	= 19.7 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Tambor reversível	= Inox
Opcional	= Tambor galvanizado

R Plus 35G
R Plus 35V *

15 Kg
Gás

Cod. : 1.1.04.RZC.004 — € 5.101,60

Cod. : 1.1.04.RZC.014 — € 5.218,00

LPH	= 810x1120x1690 mm
Peso	= 220 Kg
Ratio 1:20	= 15Kg
Vol. Tambor	= 763x734mm - 334 dm³
Potência	= 20.000 Cal/hr
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz (1.7 Kw)
Ligação Vapor	= sob consulta*
Tambor reversível	= Inox
Opcional	= Tambor galvanizado

• Todos os modelos utilizam micro-processador “DRYTRON ®”, permitindo a modificação dos programas originalmente instalados.

SERIE D PLUS

Secadores de roupa

R Plus 55E tr — Cod. : 1.1.04.RZC.005 — € 5.684,00

25 Kg Eléctrico

LPH	= 950x1150x1830 mm
Peso	= 260 Kg
Ratio 1:20	= 25Kg
Vol. Tambor	= 900x774mm - 492 dm³
Potência	= 19.7 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v/50hz
Tambor reversível	= Inox
Opcional	= Tambor galvanizado

R Plus 55G — Cod. : 1.1.04.RZC.006 — € 5.917,00
R Plus 55V * — Cod. : 1.1.04.RZC.015 — € 6.010,40

25 Kg Gás

LPH	= 950x1150x1830 mm
Peso	= 260 Kg
Ratio 1:20	= 25Kg
Vol. Tambor	= 900x774mm - 492 dm³
Potência	= 25.000 Cal/hr
Ligação Eléctrica	= 1F+N 400v 50hz (1.7 Kw)
Ligação Vapor	= sob consulta*
Tambor reversível	= Inox
Opcional	= Tambor galvanizado

D 110 E tr — Cod. : 1.1.04.RZC.007 — € 14.411,50

55 Kg Eléctrico

LPH	= 1250x1600x2150 mm
Peso	= 660 Kg
Ratio 1:20	= 55 Kg
Vol. Tambor	= 1125x1110mm - 1100 dm³
Potência	= 40.8 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Tambor reversível	= Inox
Opcional	= Tambor galvanizado

D 110 G — Cod. : 1.1.04.RZC.008 — € 12.464,70
D 110 V * — Cod. : 1.1.04.RZC.016 — € 13.490,10

55 Kg Gás

LPH	= 1250x1600x2150 mm
Peso	= 660 Kg
Ratio 1:20	= 55Kg
Vol. Tambor	= 1125x1110mm - 1100 dm³
Potência	= 4,4Kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz (2.2Kw)
Ligação Vapor	= sob consulta*
Tambor reversível	= Inox
Opcional	= Tambor galvanizado

Inversão

• Todos os modelos utilizam micro-processador "DRYTRON ®", permitindo a modificação dos programas originalmente instalados.

SERIE D PLUS

Secadores de roupa/ Opcionais

D 240 G tr — Cod. : 1.1.04.RZC.012 — Sob Consulta

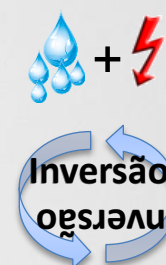
D 240 V* — Cod. : 1.1.04.RZC.017 — Sob consulta

122 Kg
Gás

LPH	= 1850x2350x2690 mm
Peso	= 2080 Kg
Ratio 1:20	= 122 Kg
Vol. Tambor	= 1463x1463mm - 2448 dm³
Potência	= 7,5Kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Ligação Vapor	= sob consulta*
Tambor reversível	= Inox
Opcional	= Tambor galvanizado

DR 35E tr — Cod. : 1.1.04.RZC.009 — € 10.247,70

15 Kg
Eléctrico

LPH	= 810x1370x1830 mm
Peso	= 300Kg
Ratio 1:20	= 15Kg
Vol. Tambor	= 763x734mm - 334 dm³
Potência	= 11,97kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Tambor reversível	= Inox
Opcional	= Tambor galvanizado

DR 55E tr — Cod. : 1.1.04.RZC.011 — € 10.650,90

25 Kg
Eléctrico

LPH	= 950x1400x1900mm
Peso	= 340 Kg
Ratio 1:20	= 25Kg
Vol. Tambor	= 900x744mm - 492 dm³
Potência	= 11,97kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v/50hz
Tambor reversível	= Inox
Opcional	= Tambor galvanizado

• Todos os modelos utilizam micro-processador “DRYTRON ®”, permitindo a modificação dos programas originalmente instalados.

- *** Sistema Controle mecânico** — Sob consulta
- *** Tambor zincado** — Sob consulta
- *** Aquecimento Directo de Vapor** — Sob consulta
- *** Sonda Controlo Humidade Relativa** — Sob consulta

Mod. SE 700

Base com forma triangular, fabricada em ferro fundido de alta resistência. Modelo fornecido com orifícios para parafusos de fixação. Os suportes com forma de coluna com articulações oscilantes permitem a completa absorção das vibrações da parte suspensa da máquina. O motor elétrico é apoiado na parte oscilante da máquina, transmitindo movimento para o tambor rotativo através de uma poleia de atrito de modo a garantir o arranque gradual da máquina. A tampa de fecho da porta de carga em alumínio liga "ANTICORODAL" com travão de segurança. Interior e exterior do tambor em aço inoxidável.

Modelo ZP 730

Motor com auto-travagem montado em apoios independentes equipados com controlo automático e Termoprotecção embutida - travagem, paragem e bloqueio da tampa da porta de carga são controladas por dispositivos automáticos especiais - tambor e exterior em aço inoxidável - interior do tambor, rotativo - perfeitamente equilibrado.

SERIE ZP / SE

Hidro - extractores de roupa

ZP 730 tr

30 Kg

Cod. : 1.1.02.RZC.001 — € 19.346,20

Diâmetro	= 980 mm
Altura	= 1050mm
Peso	= 360Kg
Ratio 1:10	= 30Kg
Diâmetro Tambor	= 730 mm
Altura Tambor	= 350 mm
Potência Motor	= 3 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

SE 700 tr

32 Kg

Cod. : 1.1.02.RZC.002 — € 31.490,90

Diâmetro	= 1500 mm
Altura	= 800mm
Peso	= 750Kg
Ratio 1:10	= 32Kg
Diâmetro Tambor	= 700 mm
Altura Tambor	= 450 mm
Potência Motor	= 3.5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

SERIE J

Socolmatic s.r.l.

Hidro - extractores de roupa

Italy Made

J 15 tr

14 Kg

Cod. : 1.1.02.SLM.001 — € 6.481,10

Diâmetro	= 860 mm
Altura	= 900 mm
Peso	= 180Kg
Ratio 1:10	= 14 Kg
Diâmetro Tambor	= 490 mm
Altura Tambor	= 300 mm
Centrifugação	= 1450 rpm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

J 20 tr

19 Kg

Cod. : 1.1.02.SLM.002 — € 7.884,10

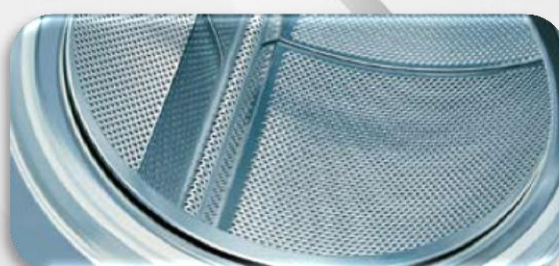
Diâmetro	= 860 mm
Altura	= 1000 mm
Peso	= 200 Kg
Ratio 1:10	= 19 Kg
Diâmetro Tambor	= 490 mm
Altura Tambor	= 400 mm
Centrifugação	= 1450 rpm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

SPIRIT TOPLINE

Máquinas de lavar roupa SPIRIT TOPLINE para lavagens profissionais e uso comercial.

- Feitos em aço inoxidável de alta-qualidade,
- Display gráfico com programas em 17 idiomas.
- Capacidade de 7 com funcionalidades de topo de gama.
- Todos os modelos com tracção directa com menos fricção, sentido de rotação de 0- a 1500 rpm.
- 50 programas profissionais podem ser acedidos através de uma tecla “P-button” (modelo 8120).
- 10 programas especiais podem ser acedidos através de uma tecla “S-button”.
- Programas Expressos de 28 minutos.
- Temperaturas de 30 – 90ºC .
- Porta de grandes , diâmetro 30 cm, abertura de 180º para lado direito ou esquerdo.
- Optionais: Cash-Card System, Wash-card System, ligação a detergente liquido, e I.R. interface.
- Wet-Clean

Secadores de roupa SPIRIT TOPLINE para uso secagens professionais.

- Saídas exaustão do ar, ou por condensação.
- Secagem de 7kg de roupa.
- Display gráfico com programas em 17 línguas.
- Programas de secagem desde “Ironing moist” (Passagem Húmida) até “Extra Dry” (Secagem extra) com Sensor-controlado electrónicamente.
- 7 programas para Lãs-Acabadas, Expresso, Mix, Super- Finish etc.
- Tempos separados desde 10- 150 minutos.
- Wet- Clean.

SPIRIT PROLINE

Máquinas de lavar roupa SPIRIT PROLINE para lavagens profissionais e uso comercial.

- Feitos em aço inoxidável de alta-qualidade,
- Display gráfico com programas em 17 línguas.
- Capacidades de 8, 10 e 12 Kg .
- Rotação até 1100 rpm.
- 30 programas profissionais podem ser acedidos através de uma tecla "P-button" .
- 10 programas especiais podem ser acedidos através de uma tecla "S-button".
- Programas Expressos de 28 minutos.
- Temperaturas de 30 – 90 º C .
- Máx.imo cuidado com a roupa, fases de arranque suave nas rotações, controlado electrónicamente
- Removoção da água até 51% de Húmidade residual.
- Baixo ruído de funcionamento.
- Porta de grandes dimensões, abertura até 130 º .
- Optionais: Cash-Card System, Wash-card System, ligação a detergente liquido, e I.R. interface.
- Wet-Clean e programas especificos para a industria.
- Testado para mais de 20.000 ciclos.

Secadores de roupa SPIRIT PROLINE para uso secagens professionais.

- Capacidades de Secagem de 10 e 15kg de roupa.
- Display gráfico com programas em 17 línguas.
- Programas de secagem desde "Ironing moist" (Passagem Húmida) até "Extra Dry" (Secagem extra) com Sensor-controlado electrónicamente.
- 10% de melhor secagem e 10% de baixo consumo.
- Auto-Reverse, arrefecimento e protecção de anti-pregas.
- Portas com 53 cm de diametro, com abertura de 180 º.
- 4 níveis de secagens , programas para Lãs-Acabadas, Expresso, Mix, Super- Finish etc.
- 10 programas de Wet- Clean.
- Pouco ruído de funcionamento 64 db(A).

- pergunta-lhe se ela leu bem o teu mail e deois pergunta-lhe se realmente já está a tratar dos estágios da 2ª edição

SPIRIT industrial WSI

Swiss Made

Máquinas de lavar roupa **SPIRIT industrial WSI**.

- Feitos em aço inoxidável de alta-qualidade,
- Display gráfico com programas em 17 línguas.
- Capacidades de 10, 12,5, 15, 20, 25kg e 30Kg .
- Rotação até 1150 rpm.
- 22 programas fixos profissionais.
- 13 programas especiais e mais 65 programas livres para programação.
- Baixos consumos de água, de energia e detergente.
- Máximo cuidado com a roupa, fases de arranque suave nas rotações, controlado electrónicamente
- Removoção da água até 51% de Húmidade residual.
- Baixo ruído de funcionamento.
- Porta de grandes dimensões 40cm , abertura até 165 º.
- Optionais: Cash-Card System, Wash-card System, ligação a detergente liquido, e I.R. interface.
- Wet-Clean e programas especificos para a industria.
- Testado para mais de 30.000 ciclos.

Secadores de roupa **SPIRIT PROLINE** para uso secagens professionais.

- Capacidades de Secagem de 10, 15, 22 e 30kg de roupa.
- Display gráfico com programas em 17 línguas.
- Programas de secagem desde “Ironing moist” (Passagem Húmida) até “Extra Dry” (Secagem extra) com Sensor-controlado electrónicamente.
- 10% de melhor secagem e 10% de baixo consumo.
- Auto-Reverse, arrefecimento e protecção de anti-pregas.
- Portas com 53 cm de diametro, com abertura de 180 º.
- 4 níveis de secagens , programas para “Lãs-Acabadas”, Expresso, Mix, Super- Finish etc.
- 10 programas de Wet- Clean.
- Pouco ruído de funcionamento 64 db(A).
- Seca grande volume de roupa muito rápido, podendo chegar aos 31 minutos de secagem!

SERIE SPIRIT TOP

SCHULTHESS

Swiss Made

Máquina de lavar roupa alta centrifugação

8120.1EPU

Cod. : 1.1.03.STH.012 — € 4.272,40

7 Kg
1500 rpm

LPH	= 630x740x900 mm
Peso	= 98 Kg
Ratio 1:10	= 7Kg
Vol. Tambor	= 66l
ØPorta	= 300mm
Potência	= 4,4 kw
Ligação Eléctrica	= 1/3F+N 230/400v 50hz
Centrifugação	= 1500 rpm/ G 613
Disinfect	= Sim

Wet-Clean

• Todos os modelos utilizam micro-processador que permite modificar os programas originalmente instalados.

Secadores

TA 8320

Cod. : 1.1.04.STH.007 — € 2.857,10

7 Kg
Exaustão

LPH	= 630x840x900 mm
Peso	= 76 Kg
Ratio 1:20	= 7 Kg
Vol. Tambor	= 63 dm³
Potência	= 5,9 kw
Ligação Eléctrica	= 1/3F+N 230/400v 50hz
Saída	= Exaustão

Wet-Clean

TC 8330

Cod. : 1.1.04.STH.008 — € 3.336,70

7 Kg
Condensação

LPH	= 630x840x900 mm
Peso	= 86 Kg
Ratio 1:20	= 7 Kg
Vol. tambor	= 73 dm³
Potência	= 5,1 kw
Ligação Eléctrica	= 1/3F+N 230/400v 50hz
Saída	= Condensação

Wet-Clean

• Todos os modelos utilizam micro-processador que permite modificar os programas originalmente instalados.

SERIE PRO LINE

WEI 9080 9652.1V tr

Cod. : 1.1.03.STH.002 — € 7.203,40

8 Kg
1100 rpm

LPH(base opcional)	= 776x767x1151(*c/base 1458) mm
Peso	= 195 Kg
Ratio 1:10	= 8 Kg
Vol. Tambor	= 80 dm³
ØPorta	= 355 mm
Potência	= 9.8 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação /G	= 1100 rpm / G 375
Disinfect	= Sim
Opcional	= Base

WEI 9100 9653.1V tr

Cod. : 1.1.03.STH.003 — € 8.685,90

10 Kg
1000 rpm

LPH(base opcional)	= 776x919x1151(*c/base 1458) mm
Peso	= 205 Kg
Ratio 1:10	= 10Kg
Vol. Tambor	= 100 dm³
ØPorta	= 355mm
Potência	= 9.8 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 1000 rpm / G 310
Opcional	= Base

Wet-Clean

WEI 9120 9654.1V tr

Cod. : 1.1.03.STH.004 — € 10.495,10

12 Kg
800 rpm

LPH(base opcional)	= 776x919x1151(*c/base 1458) mm
Peso	= 207 Kg
Ratio 1:10	= 12Kg
Vol. Tambor	= 120 dm³
ØPorta	= 355mm
Potência	= 9.8 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 800 rpm / G 200
*Base Opcional	

WEI 9160 9651.1V tr

Cod. : 1.1.03.STH.005 — € 15.670,00

16 Kg
1050 rpm

LPH(base opcional)	= 886x1013x1276(*c/base 1461) mm
Peso	= 349 Kg
Ratio 1:10	= 16Kg
Vol. Tambor	= 160 dm³
ØPorta	= 355mm
Potência	= 9.8 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 1050 rpm / G 382
*Base Opcional	

Wet-Clean

• Todos os modelos utilizam micro-processador que permite modificar os programas originalmente instalados.

SERIE SPIRIT INDUSTRIAL

Máquina de lavar roupa alta-centrifugação

Swiss Made

WSI 100 tr

Cod. : 1.1.03.STH.006 — **€ 14.428,00**

10 Kg
1150 rpm

LPH(base opcional)	= 887x774x1370(* c/ Base 1539) mm
Peso	= 400 Kg
Ratio 1:10	= 10Kg
Vol. Tambor	= 100 dm³
Potência	= 11.4 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 1150 rpm / G 458
Opcional	= Base

WSI 125 tr

Cod. : 1.1.03.STH.007 — **€ 15.925,20**

12.5Kg
1100 rpm

LPH(base opcional)	= 887x939x1370(* c/ Base 1539)mm
Peso	= 420 Kg
Ratio 1:10	= 12.5Kg
Vol. Tambor	= 125 dm³
Potência	= 14.1 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 1100 rpm / G 419
Opcional	= Base

WSI 150 tr

Cod. : 1.1.03.STH.008 — **€ 17.657,90**

15 Kg
1050 rpm

LPH(base opcional)	= 887x939x1370(* c/ Base 1539) mm
Peso	= 435Kg
Ratio 1:10	= 15Kg
Vol. Tambor	= 150 dm³
Potência	= 16.8 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 1050 rpm / G 382
Opcional	= Base

Wet-Clean

WSI 200 tr

Cod. : 1.1.03.STH.009 — **€ 28.288,20**

20 Kg
1000 rpm

LPH(base opcional)	= 1078x857x1569(* c/ Base 1746) mm
Peso	= 600 Kg
Ratio 1:10	= 20Kg
Vol. Tambor	= 200 dm³
Potência	= 22.8 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 1000 rpm / G 442
Opcional	= Base

• Todos os modelos utilizam micro-processador que permite modificar os programas originalmente instalados.

SERIE SPIRIT INDUSTRIAL

Máquina de lavar roupa alta-centrifugação

Swiss Made

WSI 250 tr

25 Kg
950 rpm

Cod. : 1.1.03.STH.010 — € 33.076,60

LPH(base opcional)	= 1078x1057x1569(*C/base 1746) mm
Peso	= 645 Kg
Ratio 1:10	= 25Kg
Vol. Tambor	= 250 dm³
Potência	= 28.2 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 950 rpm / G 403
Opcional	= Base

Wet-Clean

30Kg
900 rpm

Cod. :1.1.03.STH.011 — € 40.302,70

LPH(base opcional)	= 1078x1057x1569(*c/ base 1746) mm
Peso	= 670 Kg
Ratio 1:10	= 30Kg
Vol. Tambor	= 300 dm³
Potência	= 14.1 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 900 rpm / G 362
Opcional	= Base

• Todos os modelos utilizam micro-processador que permite modificar os programas originalmente instalados.

Swiss Made

TRI 9250

10 Kg

Cod. : 1.1.04.STH.003 — € 6.997,20

LPH(base opcional)	= 842x793x1460(*C/base 1640) mm
Peso	= 200 Kg
Ratio 1:20	= 10Kg
Vol. Tambor	= 231 dm³
ØPorta	= 530mm
Potência	= 15.4 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Opcional	= Base

Wet-Clean

TRI 9275 9649.0 tr

15 Kg

Cod. : 1.1.04.STH.004 — € 8.147,20

LPH(base opcional)	= 842x1038x1460((*C/base 1640) mm
Peso	= 246 Kg
Ratio 1:20	= 15Kg
Vol. Tambor	= 347 dm³
ØPorta	= 530mm
Potência	= 20,2 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Opcional	= Base

Wet-Clean

TRI 9350 9648.0 tr

22 Kg

Cod. : 1.1.04.STH.005 — Sob consulta

LPH(base opcional)	= 1150x888x1793 mm
Peso	= 360 Kg
Ratio 1:20	= 22Kg
Vol. Tambor	= 508 dm³
ØPorta	= 530mm
Potência	= 31,05 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Opcional	= Base

Wet-Clean

TRI 9375 9649.0 tr

30 Kg

Cod. : 1.1.04.STH.006 — Sob consulta

LPH(base opcional)	= 1150x1038x1793 mm
Peso	= 400 Kg
Ratio 1:20	= 30Kg
Vol. Tambor	= 690 dm³
ØPorta	= 530mm
Potência	= 40,65 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Opcional	= Base

- Todos os modelos utilizam micro-processador que permite modificar os programas originalmente instalados.

Opcionais

Opcionais das séries TOP/ SPIRIT/ INDUSTRIAL

* Sistema Self-Service — Sob consulta

* Moedeiros — Sob consulta

Opcionais :

Opcional	Código	Preço
Base 8120.	Cod. : 2.1.03.STH.2012	€ 563,20
Base WEI 9080	Cod. : 2.1.03.STH.2002	€ 563,40
Base WEI 9100	Cod. : 2.1.03.STH.2003	€ 586,60
Base WEI 9120	Cod. : 2.1.03.STH.2004	€ 586,60
Base WEI 9160	Cod. : 2.1.03.STH.2005	€ 711,50
Base TRI 9250	Cod. : 2.1.04.STH.2003	€ 595,30
Base TRI 9275	Cod. : 2.1.04.STH.2004	€ 650,50
Base WSI 100	Cod. : 2.1.03.STH.2006	€ 916,40
Base WSI 125	Cod. : 2.1.03.STH.2007	€ 966,40
Base WSI 150	Cod. : 2.1.03.STH.2008	€ 966,40
Base WSI 200	Cod. : 2.1.03.STH.2009	€ 1.398,80
Base WSI 250	Cod. : 2.1.03.STH.2010	€ 1.632,70
Base WSI 300	Cod. : 2.1.03.STH.2011	€ 1.632,70
Wash Card	Cod. : 2.1.03.STH.2999	€ 120,00
Card Card	Cod. : 2.1.03.STH.2998	€ 467,90
Ligação Vapor indirecto		Sob consulta
Ligação Vapor directo		Sob consulta
Ligação Combi Vapor/Electrico		Sob consulta
Recuperador Agua WSI 100	Cod. : 2.1.03.STH.2106	€ 3.773,60
Recuperador Agua WSI 125	Cod. : 2.1.03.STH.2107	€ 4.157,60
Recuperador Agua WSI 150	Cod. : 2.1.03.STH.2108	€ 4.157,60
Recuperador Agua WSI 200	Cod. : 2.1.03.STH.2109	€ 5.345,00
Recuperador Agua WSI 250	Cod. : 2.1.03.STH.2110	€ 6.100,00
* Bombas Doseadoras		Sob consulta

MÁQUINAS AIRON

Italy Made

As máquinas da série 8 são uma combinação perfeita de qualidade com modelos bastante económicos.

Modelos DA8:

•Sem necessidade de fixar ao pavimento;
•Super-centrifugação de 1000 rpm;
•Microprocessador de 10 programas;
•Tambor e Cesto em Aço Inox;
•4 Amortecedores sobredimensionados.

Modelos DD8:

•Dual Temporizador;
•Aquecimento a gás ou eléctrico;
•Tambor com tratamento Epoxy;
•Arrefecimento automático.

Modelos TD8:

•Microprocessador com 4 progrmas;
•Aquecimaento electrico;
•Tambor em aço galvanizado;
•Filtro de facil acesso na porta.

Modelos WD8:

•Lavadora e secadora em coluna, permitindo uma poupança de espaço;
•Um único microprocessador;
•Tambor e Cesto em aço Inox.

Máquina de lavar roupa alta centrifugação/ Secador

DA 8
DA 8 tr*

Cod. : 1.1.03.ARN.001 — Sob consulta

Cod. : 1.1.03.ARN.006 — € 3.266,70

8 Kg
1000 rpm

LPH	= 683x711x1092 mm
Peso	= 120 Kg
Ratio 1:10	= 8 Kg
Vol. Tambor	= 79 dm³
Potência	= 4.8 kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz / 3F+N 400v 50hz*
Centrifugação	= 1000 rpm

TD 8 tr

Cod. : 1.1.04.ARN.005 — € 2.041,70

8 Kg
Exaustão

LPH	= 683x711x1092 mm
Peso	= 74 Kg
Ratio 1:20	= 8 Kg
Vol. Tambor	= 201 dm³
Potência	= 6 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz

DD 8
DD 8 tr*

Cod. : 1.1.04.ARN.003 — € 1.096,70

Cod. : 1.1.04.ARN.001 — € 1.248,30

8 Kg
Exaustão

LPH	= 683x711x1092 mm
Peso	= 74 Kg
Ratio 1:20	= 8 Kg
Vol. Tambor	= 201 dm³
Potência	= 6 kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230V 50hz/ 3F+N 400v 50hz*
Ligação Gás	= Opcional

WD 8 tr

Cod. : 1.1.03.ARN.002 — € 5.466,70

8 Kg
Exaustão
1000rpm

LPH	= 683x711x1943 mm
Peso	= 175 Kg
Ratio 1:10	= 8 Kg
Vol.Tambor(M.Lavar)	= 79 dm³
Vol.Tambor(secador)	= 201 dm³
Potência	= 12 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 1000 rpm

Opcionais

Opcionais Série 8

Italy Made

* Sistema Self-Service — Sob consulta

* Moedeiros — Sob consulta

* Pré-Instalação Bombas Doseadoras — Sob consulta

* Bombas Doseadoras — Sob consulta

Secador DD 8 Gas	Cod. : 1.1.04.ARN.006	€ 1.470,00
Secador TD 8 Gas	Cod. : 1.1.04.ARN.007	€ 2.286,70
Secador WD 8 Gas	Cod. : 1.1.03.ARN.007	€ 5.466,70

DANUBE

ASEP CS 27E tr

Cod. : 1.1.16.DNB.001 — € 33.092,20

27 Kg
1000 rpm

LPH	= 1120x1053x1665 mm
Peso	= 880 Kg
Ratio 1:10	= 27Kg
Potência	= 22 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 1000 rpm

ASEP CS 27V tr

Cod. : 1.1.16.DNB.002 — € 33.503,80

27 Kg
1000 rpm

LPH	= 1120x1053x1665 mm
Peso	= 880 Kg
Ratio 1:10	= 27Kg
Potência	= 22 kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Centrifugação	= 1000 rpm

ASEP CS 33E tr

Cod. : 1.1.16.DNB.003 — € 38.411,10

33 Kg
1000 rpm

LPH	= 1292x1053x1665 mm
Peso	= 1060 Kg
Ratio 1:10	= 33Kg
Potência	= 31 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 1000 rpm

ASEP CS 33V tr

Cod. : 1.1.16.DNB.004 — € 38.433,20

33 Kg
1000 rpm

LPH	= 1292x1053x1665 mm
Peso	= 1060 Kg
Ratio 1:10	= 33Kg
Potência	= 31 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 1000 rpm

SERIE MED

Máquina de lavar roupa alta centrifugação/ Asssépticas

France Made

ASEP CS 49E tr

Cod. : 1.1.16.DNB.005 — € 44.594,90

49 Kg
900 rpm

LPH	= 1612x1053x1665 mm
Peso	= 1300 Kg
Ratio 1:10	= 49 kg
Potência	= 41,5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 900 rpm

ASEP CS 49V tr

Cod. : 1.1.16.DNB.006 — € 44.930,60

49 Kg
900 rpm

LPH	= 1612x1053x1665 mm
Peso	= 1300 Kg
Ratio 1:10	= 49 kg
Potência	= 41,5 kw
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Centrifugação	= 900 rpm

ASEP CS 67E tr

Cod. : 1.1.16.DNB.007 — € 52.871,00

67 Kg
900 rpm

LPH	= 1965x1053x1665 mm
Peso	= 1570 kg
Ratio 1:10	= 67Kg
Potência	= 50,5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 900 rpm

ASEP CS 67V tr

Cod. : 1.1.16.DNB.008 — € 52.871,00

67 Kg
900 rpm

LPH	= 1965x1053x1665 mm
Peso	= 1570 kg
Ratio 1:10	= 67Kg
Potência	= 50,5 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Centrifugação	= 900 rpm

SERIE MED

Máquina de lavar roupa alta centrifugação Medicinal

France Made

MEDICAL 16E tr

Cod. : 1.1.16.DNB.009 — € 20.322,80

16 Kg
1000 rpm

LPH	= 980x910x1385 mm
Peso	= 429 Kg
Ratio 1:10	= 16Kg
Potência	= 12 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v/50hz
Centrifugação	= 1000rpm

MEDICAL 16V tr

Cod. : 1.1.16.DNB.010 — € 20.322,80

16 Kg
1000 rpm

LPH	= 980x910x1385 mm
Peso	= 429 Kg
Ratio 1:10	= 16Kg
Potência	= 12 kw
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v/50hz
Centrifugação	= 1000rpm

MEDICAL 22E tr

Cod. : 1.1.16.DNB.011 — € 25.700,50

22 Kg
1000 rpm

LPH	= 980x910x1385 mm
Peso	= 429 Kg
Ratio 1:10	= 22Kg
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v/50hz
Centrifugação	= 1000rpm

MEDICAL 22V tr

Cod. : 1.1.16.DNB.012 — € 25.700,50

22 Kg
1000 rpm

LPH	= 980x910x1385 mm
Peso	= 429 Kg
Ratio 1:10	= 22Kg
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v/50hz
Centrifugação	= 1000rpm

Opcionais das séries ASEP/ MEDICAL

France Made

* Sistema Self-Service — Sob consulta

* Moedeiros — Sob consulta

* Pré-Instalação Bombas Doseadoras — Sob consulta

* Bombas Doseadoras — Sob consulta

Comesterogroup

EUROKEY
Comestero group
MultiService
1 2 3 4 5 6

RM5

O moedeiro RM5 é o resultado do investimento feito pelo Grupo Comestero para oferecer ao mercado equipamentos fiáveis e extremamente versáteis

A série do moedeiro RM5 Evolução equipamento electrónico, foi desenvolvido para atender um amplo espectro das muitas necessidades dos sectores que utilizam esse produto. Em particular: venda, recreativa, estações de serviço, sistemas de estacionamento, fotocopiadoras, outros sectores da indústria. É equipada com 60 canais para calibração até 59 moedas diferentes.

A electrónica do novo conceito que tem o RM5, permite seleccionar sete sensores de medição, a extrema versatilidade graças ao Sistema Clone, permite a duplicação da moeda directamente em poucos segundos.

A fim de dominar vários mercados, Vending, Alimentação, automóveis, etc., Mecânica das moedas é diferente em três modelos distintos. Estão aqui listados as diferentes versões disponíveis:

G: JOGOS

V: VENDING

F: REDUCED FRENTE.

MULTISERVICE

Especialmente adequado para ambientes outdoor, o sistema de activação “ Multiservice" é ideal para 6 serviços.

É utilizado em todas as áreas em que você precisa para automatizar o pagamento de vários serviços, tais como áreas de serviço, turísticos e instalações desportivas, serviços públicos, iluminação tempo, etc. .

É totalmente impermeável e muito robusto para suportar as diferentes condições meteorológicas e vandalismo.

É equipado com o sistema EuroKey Plus cashless e, opcionalmente, com RM5 Evolução moedeiro electrónico.

O serviço pode ser activado automaticamente quando entra a moeda, ou seleccionando os botões para escolher.

O serviço pode continuar, se já estiver activo.

AUTOCOIN PLUS

Especialmente criado para a indústria automóvel, para pequenas, médias e grandes industrias.

Foi aperfeiçoada a flexibilidade de utilização, nomeadamente graças ao sistema de montagem modular dos dispositivos.

Projectado para aplicações externas para garantir um trabalhar em total segurança, graças à construção especial.

É fácil de instalar em qualquer parede de grande espessura, ou numa base opcional para montagem numa coluna.

Possibilidade de instalar um sistema de chaves ou micro-pastilha para aumentar a flexibilidade do troco.

Em opção pode ser equipado com uma impressora para a emissão de um bilhete recepção. Ela também pode distribuir chaves electrónicas ou cartões de microprocessador.

Possibilidade de controlo remoto e gestão à distância.

Garantidas pelo serviço pós-venda deste serviço.

O painel gráfico é personalizável mediante a quantidade.

Italy Made

RM5

Cod. : 1.1.13.CMT.002 Sob consulta

LPH	= 102x89x52 mm
Peso	= 185 g
Moedas	= Diam.16 a 31.5 – Espessura até 3,3mm
Potência	= 35mA., 12Vdc
Ligação Eléctrica	= 12/24 Vdc
Saídas	= NPN

Canais de ligação até 59

B100

Cod. : 1.1.13.CMT.009 Sob consulta

LPH	= 60x118 mm
Ficha	= Diam.22 a 27,8

•A escolha da moeda é feita quando entrar na ranhura.
•Disponível com uma placa frontal F1 ou F6, ou sem uma placa frontal.
•Disponível com ou sem uma bobina que bloqueia o fornecimento tensão. Fabricada em material (ABS), especificamente para aplicações externas.

Coin/ficha

Cod. : 1.1.13.CMT.003 Sob consulta

Em liga ou bimetálico, ligas de alta segurança para máquinas especiais, feita propositadamente para assegurar uma escolha perfeita, graças aos materiais utilizados.
Pode ser cunhado o logótipo da sua empresa.

EUROKEY

Cod. : 1.1.13.CMT.004 Sob consulta

Electronic Key
Dimensão (mm) min 17 - máx 32
LPH (mm) 89x102x15
Montagem sobre uma placa frontal (o moedeiro não pode trabalhar numa base inclinada).

Italy Made

AutoCoinPlus

Cod. : 1.1.13.CMT.005 — Sob consulta

LPH	= 510x760x500 mm
Moedas	= 0,10€ – 0,20€ – 0,50€– 1€ - 2€
Notas	= 5€ - 10€ -20€ -50€
Potência	= 100VA máx
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Peso	= 45 kg

Caixa Central

Cod. : 1.1.13.CMT.006 — Sob consulta

LPH	= 595x670x392 mm
Moedas	= 0,10€ – 0,20€ – 0,50€– 1€ - 2€
Notas	= 5€ - 10€ -20€ -50€
Potência	= 350w
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Peso	= 80kg

SimplyCard

Cod. : 1.1.13.CMT.007 — Sob consulta

LPH	= 113x83x140 mm
Peso	= 0,5 Kg
Ligação Eléctrica	= 12 Vdc
Potência	= 70mA

MutliService

Cod. : 1.1.13.CMT.008 — Sob consulta

LPH	= 173x331x164 mm
Ligação Eléctrica	= 230 V *(Baixa Tensão* 18 ÷ 34 Vdc)

Pode controlar até 6 equipamentos.

ecomax™

by

HOBART

Germany Made

- ECOMAX da HOBART é significado de qualidade e bom desempenho. Fabricado pela **Hobart**, líder em equipamento de lavagem, garante resultados perfeitos a um preço bastante competitivo.
- Um modelo por série permitirá responder a todas as necessidades do cliente.
- De fácil utilização, com controlos simples e acessíveis, de reparação fácil.
- Robustez e segurança, porta de parede dupla cuja solidez garante um bom funcionamento diário.
- De fácil limpeza, cuba com base profunda para evitar problemas de higiene nos cantos e rebordos.
- Vem de série com multivoltagem, por isso não requere ligação trifásica ou monofásica, sendo apenas necessário efectuar a ligação.
- Todos os modelos de capota estão equipados com mangueira de água, mangueira de descarga, tubo de detergentes, e cabos eléctricos.
- Os injectores dos braços de lavagem da Ecomax são patenteados, exclusivos e desenhados pela HOBART, o que aumenta o jacto da água na louça, melhorando o resultado da lavagem.
- A rotação dos braços de lavagem e enxaguamento aumenta a eficiência do resultado da lavagem, bem como nos cantos dos cestos.
- Modo de auto-diagnóstico incluído na programação. Activação manual das funções para um melhor desempenho da máquina.

Modelo 402

- Série Ecomax 400. Controlo electrónico com visor digital da temperatura, com uma produção de 40 cestos (480 copos/hora), com controlo automático do enxaguamento. Fabricado em inox.
- Abertura da porta de 301mm adequada para jarras de cerveja e copos especiais.
- Produção, 40 cestos (480 copos)
- Temperatura de Lavagem a 60ºC, temperatura de enxaguamento a 70ºC.
-
- Parede dupla com isolamento da porta da frente.
- Controlo automático do ciclo de enxaguamento.
- Bomba Abrilhantadora incluída
- Aquecimento com termóstato electrónico
- Mangueira de água, mangueira de descarga e tubo de detergentes
- Painel traseiro
- Fio de aço revestido a plástico com 4 fios
- Máquina com multi-voltagem compatível com 400/230

MODELO 402 S

- Inclui depurador de água.

MODELO 402-S 12

- Inclui depurador, bomba de detergents e bomba de descarga.

Opcionais

- Kit de doseadores de detergentes instalado na traseira.
- Kit da bomba de descarga instalado na traesira.
- Fio de aço revestido de plástico 385x385mm.
- suplemento para pires de café.

MODELO 502

- Série Ecomax 500. Máquina com controlo electrónico e visor digital da temperatura, com uma produção de 60 cestos (1080 pratos/hora), com controlo automático do enxaguamento. Fabricado em inox.
- Abertura da porta de 356mm adequada para pratos grandes.
- Produção 60 cestos (1080 pratos).
- Temperatura de lavagem a 65ºC, temperature de enxaguamento a 85ºC.
- Parede dupla com isolamento da porta da frente.
- Controlo automático do ciclo de enxaguamento.
- Bomba Doseadora Abrilhantadora incluída.
- Aquecimento com termostato electrónico .
- Mangueira de água, mangueira de descarga e tubo de detergentes.
- Incluído Thermo stop. Não é efectuado o enxaguamento se a temperatura não chegar aos 85C no "booster"
- Painel traseiro
- Cesto para pratos, em plástico, nove espaços, cheio peg, 18 pratos ladeiros ou 12 pratos fundos ou 9-7 tabuleiros de até 470 mm e Cesto para talheres.
- Máquina com multivoltagem compatível com 400/230.

MODELO 502 S

- Inclui depurador de água.

MODELO 502 -12

- Inclui bomba doseadora de detergente e bomba de descarga

MODELO 502 S -12

- Inclui depurador, bomba doseadora de detergentes e bomba de descarga

MODELO 502-21

- Inclui bomba de enxaguamento, bomba doseadora de detergente e bomba de descarga

Opcionais

- Kit de doseadores de detergentes instalado na traseira.
- Kit da bomba de descarga instalado na traseira.

MODELO 602

- Série Ecomax 600. Máquina com control electrónico e visor digital da temperatura, com uma produção de 50 cestos (900 pratos/hora), com controlo automático do enxaguamento. Fabricado em inox.
- A capota fechada nas 4 laterais impede a saída de vapor, mantendo todo o calor e vapor no interior do exaustor quando for aberto. Poupança de 3kw por hora.
  Um funcionamento de seis horas por dia, 365 dias por ano equivale a uma poupança de 854 € por ano
  Abertura da porta de 440 mm.
- Tanque de lavagem com um volume de 21lt. Menor gasto de energia e 50% dos custos de detergente.
- Produção, 50 cestos (900 pratos)
- Temperatura de lavagem a 65ºC, temperatura de enxaguamento 85ºC
- 2 programas 70seg. / 150seg.
- 2,91 lts por ciclo
- Parede dupla com isolamento da porta da frente.
- Controlo automático do ciclo de enxaguamento.
- Bomba Abrilhantadora incluída
- Aquecimento com termóstato electrónico
- Mangueira de água, mangueira de descarga e tubo de detergentes
- Cesto para pratos
- Cesto para talheres

Opcionais:

MODELO 602-11

- Inclui bomba de enxaguamento e doseador de detergente
- Kit de doseadores de detergentes instalado na traseira.
- Kit da bomba de descarga instalado na traesira.

MODELO 700

- Série Ecomax 700. Máquina electromecânica. Sem electrónica incorporada.
- Produção de 30 cestos, com controlo automático do enxaguamento.
- Fabricada em inox.
- Abertura da porta de 630mm.
- Cuba com um volume de 64lts.
- Temperatura de lavagem a 65ºC, temperatura de enxaguamento a 85ºC
- 2 programas 120 sem funcionamento contínuo
- 61lts por ciclo
- Parede dupla com isolamento da porta da frente.
- Controlo automático do ciclo de enxaguamento.
- Bomba de enxaguamento incluída
- Aquecimento com termóstato electrónico
- Mangueira de água, mangueira de descarga e tubo de detergentes
- Cesto para pratos
- Cesto para talheres

Opcionais:

- Bomba de descarga
- Doseador de Abrilhantador
- Doseador de detergentes

MODELO 802

- Máquina de cesto com um rendimento de 80 cestos/h. Altura útil de 440mm com enxaguamento simples e sem secagem adicional.
- Lavagem a uma velocidade e enchimento automático do tanque, com medidor de temperatura analógico.
- Controlos electromecânicos. SEM ELECTRÓNICA
- Consumo de 260lt de água por hora.

Ecomax by HOBART 402

Germany Made

LAVA COPOS

402

Cod. : 1.8.06.HBT.002 — **€ 1.900,50**

400x400mm

LPH = 435x530x700 mm
Ligação Eléctrica = 1/3F+N 230v/400v 50hz
Potência = 2.2 (4**/5.9***)Kw
Cesto = 396x396mm
Porta (Altura Útil) = 301mm
Tempo ciclo = 1.5’/2’
Capacidade Cuba = 11L
Consumo Água /Ciclo = 2.5L

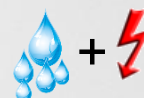
** 20A, stand 13A
*** 400v 3F+N

402 S

Cod. : 1.8.06.HBT.003 — **€ 2.163,00**

400x400mm

LPH = 435x530x700 mm
Ligação Eléctrica = 1/3F+N 230v/400v 50hz
Potência = 2.2 (4**/5.9***)Kw
Cesto = 396x396mm
Porta (Altura Útil) = 301mm
Tempo ciclo = 1.5’/2’
Capacidade Cuba = 11L
Consumo Água /Ciclo = 2.5L
Bomba abrilhantadora

** 20A, stand 13A
*** 400v 3F+N

402-12

Cod. : 1.8.06.HBT.004 — **€ 2.300,60**

400x400mm

LPH = 435x530x700 mm
Ligação Eléctrica = 1/3F+N 230v/400v 50hz
Potência = 2.2(4**/5.9***)Kw
Cesto = 396x396mm
Porta (Altura Útil) = 301mm
Tempo ciclo = 1.5’/2’
Capacidade Cuba = 11L
Consumo Água /Ciclo = 2.5L
Bomba Detergente + Bomba descarga água

** 20A, stand 13A
*** 400v 3F+N

402 S-12

Cod. : 1.8.06.HBT.005 — **€ 2.562,00**

400x400mm

LPH = 435x530x700 mm
Ligação Eléctrica = 1/3F+N 230v/400v 50hz
Potência = 2.2(4**/5.9***)Kw
Cesto = 396x396mm
Porta (Altura Útil) = 301mm
Tempo ciclo = 1.5’/2’
Capacidade Cuba = 11L
Consumo Água /Ciclo = 2.5L
Bomba Detergente + Bomba descarga água + Bomba Abrilhantadora

** 20A, stand 13A
*** 400v 3F+N

Ecomax by HOBART 502

LAVA PRATOS

Germany Made

502

500x500mm

Cod. : 1.8.06.HBT.006 — € 2.564,10

LPH	= 575x600x830 mm
Ligação Eléctrica	= 1/3F+N 230/400v 50hz
Potência	= 6 (4,2**/2,3***)Kw
Cesto	= 500x500mm
Porta (Altura Útil)	= 356mm
Tempo ciclo	= 1'/3'
Capacidade Cuba	= 25L
Consumo Água /Ciclo	= 2,9L

** 25A, stand 13A
*** 400v 3F+N

502 S

500x500mm

Cod. : 1.8.06.HBT.007 — € 2.808,80

LPH	= 575x600x830 mm
Ligação Eléctrica	= 1/3F+N 230/400v 50hz
Potência	= 6 (4,2**/2,3.9***)Kw
Cesto	= 500x500mm
Porta (Altura Útil)	= 356mm
Tempo ciclo	= 1'/3'
Capacidade Cuba	= 25L
Consumo Água /Ciclo	= 2,9L

Bomba abrilhantadora

** 20A, stand 13A
*** 400v 3F+N

502-12

500x500mm

Cod. : 1.8.06.HBT.008 — € 2.993,60

LPH	= 575x600x830 mm
Ligação Eléctrica	= 1/3F+N 230/400v 50hz
Potência	= 6 (4,2**/2,3.9***)Kw
Cesto	= 500x500mm
Porta (Altura Útil)	= 356mm
Tempo ciclo	= 1'/3'
Capacidade Cuba	= 25L
Consumo Água /Ciclo	= 2,9L

Bomba Detergente + Bomba descarga água

** 20A, stand 13A
*** 400v 3F+N

502 S-12

500x500mm

Cod. : 1.8.06.HBT.009 — € 3.259,20

LPH	= 575x600x830 mm
Ligação Eléctrica	= 1/3F+N 230/400v 50hz
Potência	= 6 (4,2**/2,3.9***)Kw
Cesto	= 500x500mm
Porta (Altura Útil)	= 356mm
Tempo ciclo	= 1'/3'
Capacidade Cuba	= 25L
Consumo Água /Ciclo	= 2,9L

Bomba Detergente + Bomba descarga água + Bomba Abrilhantadora

** 20A, stand 13A
*** 400v 3F+N

Ecomax by HOBART 602

Germany Made

LAVA LOUÇA Capote

602

500x500mm

Cod. : 1.8.06.HBT.011 — € 4.084,50

LPH	= 635x635x1480 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 6.6 Kw
Cesto	= 396x396mm
Porta (Altura Útil)	= 440mm
Tempo ciclo	= 70''/150''(sec)
Capacidade Cuba	= 21L
Consumo Água /Ciclo	= 2.9L

LAVA Utensílios

700-10

600x700mm

Cod. : 1.8.25.HBT.001 — € 7.455,00

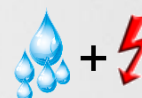
LPH	= 780x945x1762 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 11,6 Kw
Cesto	= 600x700mm
Porta (Altura Útil)	= 630mm
Tempo ciclo	= 3'
Capacidade Cuba	= 64L
Consumo Água /Ciclo	= 6L

LAVA Tunel

802-10

Cod. : 1.8.26.HBT.003 — € 11.431,40

LPH	= 1350x785x1460 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 35,3 Kw
Cesto	= 500x500mm
Porta (Altura Útil)	= 440mm
Tempo ciclo	= 80 Cestos/h
Capacidade Cuba	= 105L
Consumo Água /Ciclo	= 260L/h

Entrada da esquerda para a direita.

802-20

Cod. : 1.8.26.HBT.004 — € 11.431,40

LPH	= 1350x785x1460 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 35,3 Kw
Cesto	= 500x500mm
Porta (Altura Útil)	= 440mm
Tempo ciclo	= 80 Cestos/h
Capacidade Cuba	= 105L
Consumo Água /Ciclo	= 260L/h

Entrada da direita para a esquerda.

Ecomax by HOBART 900

Germany Made

Cod: 1.8.31.HBT.005	Cod: 1.8.31.HBT.006	Cod: 1.8.31.HBT.007	Cod: 1.8.31.HBT.008
Modelo: 900 0-L-DL3	Modelo: 900 1-L-DL3	Modelo: 900 1-A-DL3	Modelo: 900 2-A-DL-3
€ 40.939,50	€ 41.311,20	€ 42.143,90	€ 42.378,00

Pratos * Capacidade/h		Velocidade Tapete	Consumo Água (l/h)	Consumo Água (l/h)	Modelo	Comprimento total (mm)	Entrada Z (mm)	Saida A (mm)	Motor Tapete
Velocidade1*	Velocidade2*								
1.530	2.050	0,7/0,95	400	320	900 0-L-DL3 0-L-1(s/secador)	3.800 3.200	440 440	800 700	0,25
1.530	2.050	0,7/0,95	400	320	900 1-L-DL3 1-L-1(s/secador)	4.100 3.500	740 740	800 700	0,25
1.860	2.270	0,85/1,05	400	320	900 1-A-DL3 1-A-1(s/secador)	4.100 3.500	440 440	800 700	0,25
1.860	2.270	0,85/1,05	400	320	900 2-A-DL3 2-A-1(s/secador)	4.400 3.800	740 740	800 700	0,25

* Pratos medida 24-26cm diametro de acordo com VGG.

	Lavagem				Enxaguamento / Duplo enxaguamento					Secador		
Modelo recomen-dado	Bomba (Kw)	Bomba Capacid (l/min)	Volume Tanque (l)	Resistên-cia Tanque (kw)	Bomba Enxágua mento (kw)	Revol. Bomba (kw)	Booster Standard (kw)	Booster Standard (kw)	Booster Resist. Recuperador (kw)	Ventilador (kw)	Ar Circula. (m3/h)	Aquecim ento (kw)
0-L-DL3	1,5	400	125	18	0,55	0,18	36 **30**	18 **15**	21 **18**	1,00	2.200	6
1-L-DL3	1,5	400	125	18	0,55	0,18	36 **30**	18 **15**	21 **18**	1,00	2.200	6
1-A-DL3	2,2	600	125	18	0,55	0,18	36 **30**	18 **15**	21 **18**	1,00	2.200	6
2-A-DL3	2,2	600	125	18	0,55	0,18	36 30	18 15	21 18	1,00	2.200	6

HOONVEO®

Italy Made

Série CE

A série CE é composta por diferentes modelos de máquinas de lavar copos e pratos que permitem oferecer excelentes prestações com produção até 1500 copos ou 1080 pratos por hora. Solução ideal para bar e restaurantes, a gama CE oferece a nível Professional a melhor escolha qualidade/preço.

Características gama CE:

•Estrutura compacta de aço inoxidável 18/10 (AISI 304) finamente acetinado garantindo a robustez da máquina.
•Grande capacidade de carga com abertura útil para a lavagem de copos a partir de 235mm até 280 mm e lavagem de pratos com uma altura max. de 330 mm.
•Dimensões cestos quadrados = a partir de 350x350 mm até 500x500 mm.
•A máquina de lavagem copos com cestos fixos permitem utilizar cestos redondos quando exista a necessidade de colocarmos em pias redondas.
•Duração ciclo 60-120-180 segundos (CR 43 – C35 = 120 segundos).
•Temperaturas de lavagem e enxáguamento = cuba 55˚C e caldeira 85˚C.
•Micro-interruptor de segurança interrompe cada fase do ciclo de lavagem ou simplesmente com a abertura da porta.
•Dosificador de abrilhantador de série em todos os modelos.
•Descalficador de água incorporado na versão "D".
•Dosificador do detergnete e bomba de descarga de água por pedido do cliente.

Italy Made

CR 43

Cod. : 1.8.06.HOV.001 € 1.309,00

Ø360mm

LPH	= 430x490x600 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= Ø360mm/ Redondo
Porta (Altura Útil)	= 235mm
Tempo ciclo /min	= 2'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Obs.	= Doseador Abrilhantador

CR 43 D

Cod. : 1.8.06.HOV.002 € 1.512,00

Ø360mm

LPH	= 430x490x600 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= Ø360mm/ Redondo
Porta (Altura Útil)	= 235mm
Tempo ciclo /min	= 2'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Descalcificador	= opcional
Bomba Abrilhantadora	= sim

C 35 E CQ

Cod. : 1.8.06.HOV.003 € 1.255,30

350 x350mm

LPH	= 430x521x620 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= 350x350xmm /Quadrado
Porta (Altura Útil)	= 225mm
Tempo ciclo /min	= 2'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Bomba Abrilhantadora	= sim

C 35 E CR

Cod. : 1.8.06.HOV.004 € 1.227,30

*imagem C35 E CQ

Ø360mm

LPH	= 430x521x620 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= Ø360mm/ Redondo
Porta (Altura Útil)	= 225mm
Tempo ciclo /min	= 2'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Bomba Abrilhantadora	= sim

Italy Made

C 43 E CQ

Cod. : 1.8.06.HOV.005 — € 1.453,70

350 x350mm

LPH	= 430x525x675 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= 350x350mm/Quadrado
Porta (Altura Útil)	= 280mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= opcional

C 43 E CR

Cod. : 1.8.06.HOV.006 — € 1.432,70

Ø360mm

LPH	= 430x525x675 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= Ø360mm/ Redondo
Porta (Altura Útil)	= 280mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= opcional

C 43 DE CQ

Cod. : 1.8.06.HOV.007 — € 1.640,30

350 x350mm

LPH	= 430x525x675 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= 350x350xmm / Quadrado
Porta (Altura Útil)	= 280mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= sim

C 43 DE CR

Cod. : 1.8.06.HOV.008 — € 1.621,70

Ø360mm

LPH	= 430x525x675 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= Ø360mm / Redondo
Porta (Altura Útil)	= 280mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= sim

LAVA LOIÇAS copos

Italy Made

C 46 E CR

Cod. : 1.8.06.HOV.010 — € 1.624,00

Ø400mm

LPH	= 460x525x675 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= Ø400mm/ Redondo
Porta (Altura Útil)	= 280mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= opcional

C 46 E CQ

Cod. : 1.8.06.HOV.009 — € 1.624,00

400x400mm

LPH	= 460x525x675 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= 400x400mm / Quadrado
Porta (Altura Útil)	= 280mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= opcional

C 46 DE CR

Cod. : 1.8.06.HOV.012 — € 1.773,30

Ø400mm

LPH	= 460x525x675 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= Ø400mm / Redondo
Porta (Altura Útil)	= 280mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= sim

C 46 DE CQ

Cod. : 1.8.06.HOV.011 — € 1.773,30

400x400mm

LPH	= 460x525x675 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3.4 Kw
Cesto	= 400x400mm / Quadrado
Porta (Altura Útil)	= 280mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 2L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= sim

C 53 E CQ tr

Cod. : 1.8.06.HOV.013 — **€ 2.079,00**

450 x 450mm

LPH	= 530x605x755 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 4,55 Kw
Cesto	= 450x450mm / Quadrado
Porta (Altura Útil)	= 270mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 3,5L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= opcional

C 53 DE CQ tr

Cod. : 1.8.06.HOV.014 — **€ 2.228,30**

450 x 450mm

LPH	= 530x600x755 mm
Ligação Eléctrica	= 1F-3F+N 230-400v 50hz
Potência	= 4,55 Kw
Cesto	= 450x450mm / Quadrado
Porta (Altura Útil)	= 270mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 3,5L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= sim

C 6 E CQ

Cod. : 1.8.06.HOV.015 — **€ 2.116,30**

500 x 500mm

LPH	= 600x605x820 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3,55 Kw
Cesto	= 500x500mm / Quadrado
Porta (Altura Útil)	= 330mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 3,5L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= opcional

C 6 DE CQ

Cod. : 1.8.06.HOV.016 — **€ 2.265,70**

500 x 500mm

LPH	= 600x605x820 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Potência	= 3,55 Kw
Cesto	= 500x500mm / Quadrado
Porta (Altura Útil)	= 330mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 3,5L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= sim

C E SERIES

HOONVEO

LAVA LOIÇAS pratos

Italy Made

C 60 E CQ tr

Cod. : 1.8.06.HOV.017 — **€ 2.296,00**

500 x 500mm

LPH	= 600x605x820 mm
Ligação Eléctrica	= 1F-3F+N 230-400v 50hz
Potência	= 4,75 Kw
Cesto	= 500x500mm / Quadrado
Porta (Altura Útil)	= 330mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 3,5L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= sim

C 60 DE tr

Cod. : 1.8.06.HOV.018 — **€ 2.265,70**

500 x 500mm

LPH	= 600x605x820 mm
Ligação Eléctrica	= 1F-3F+N 230-400v 50hz
Potência	= 4,75Kw
Cesto	= 500x500mm / Quadrado
Porta (Altura Útil)	= 330mm
Tempo ciclo /min	= 2'-3'-4'
Consumo Água /ciclo	= 3,5L
Bomba Abrilhantadora	= sim
Descalcificador	= sim

Opcionais

Bomba Esgoto S

Cod. : 2.8.06.HOV.2001 — **€ 114,62**

Modelos: C35-CR43

Bomba Esgoto M

Cod. : 2.8.06.HOV.2002 — **€ 114,62**

Modelos: C43E-C46E-ST43EST48E

Bomba Esgoto L

Cod. : 2.8.06.HOV.2003 — **€ 114,62**

Modelos: C53E-C6E-C60E-C68E-ST53E-ST60E

Italy Made

Série CAP

A série CAPE, com os seus 4 modelos de lavar louça de capota, permite lavar desde 550 até 1200 pratos. Solução ideal para grandes refeitórios ou grandes restaurantes, a linha CAP pode-se instalar, sem modificações estruturais, em ângulo ou em linha e pode integrar-se com mesas de entrada e saída, bancadas de pré-lavagem, etc.

Características CAP 7E:

•Máquina de controlo electrónico com 3 ciclos.
•Estrutura de aço inoxidável finamente satinado garantindo a robustez da máquina.
•Cuba em aço inoxidável com amplas superfícies filtrantes de fácil acesso.
•Sistemas de accionamento da máquina simplesmente ao fechar a porta.

Características CAP 10E – 12E – 15E BT:

•Máquina de controlo electrónico com 4 ciclos seleccionáveis entre o mínimo de 55 segundos e um máximo de 8 minutos.
•Estrutura de aço inoxidável finamente satinado garantindo a robustez da máquina.
•Cuba em aço inoxidável de dupla parede, completamente arredondada, com amplas superfícies filtrantes facilmente extraíveis.
•Nos modelos CAP 10E – 12E – 15E BT é possível programar as fases, das temperaturas e os tempos de ciclos de lavagem.
•Sistema de auto-diagnostico do funcionamento da máquina.
•Função de auto limpeza interna.
•Sistema de registo sanitário conforme a norma HACCP sob pedido.

Cap 7E

Cap 10E

Cap 12E

CAP SERIES

LAVALOIÇAS 550-1200 p/h

Italy Made

*Imagem CAP7E

CAP 5 tr

550 p/h

Cod. : 1.8.06.HOV.019 — € 3.829,00

LPH	= 625x725-x1860 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Cesto	= 500x500mm
Porta	= 380mm
Tempo /ciclo	= 1 ciclo

* Braços de lavagem em plástico.

CAP 7E tr

700 p/h

Cod. : 1.8.06.HOV.023 — € 3.992,30

Lava-loiças de capote com visor electrónico 550/(700) p/h.

LPH	= 625x725x1420 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 6.75 Kw
Cesto	= 500x500x 380 mm
Porta (Altura Útil)	= 380mm
Tempo /ciclo	= 120-180-240'' sec.

* Braços de lavagem em aço.

*Imagem CAP10/12 E

CAP 10 E tr

1000 p/h

Cod. : 1.8.06.HOV.021 — € 4.848,70

Lava-loiças de capote com visor electrónico 1000 p/h.

LPH	= 625x740x1460 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 7.1Kw
Cesto	= 500x500x420mm
Porta (Altura Útil)	= 420mm
Tempo /ciclo	= 65-100-150'' sec. / intensivo: 8'min.

* Braços de lavagem em aço.

CAP 12 E tr

1200 p/h

Cod. : 1.8.06.HOV.022 — € 5.338,70

Lava-loiças de capote com visor electrónico 1200 p/h.

LPH	= 625x740x1460 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 11.6Kw
Cesto	= 500x500x420mm
Porta (Altura Útil)	= 420mm
Tempo /ciclo	= 55-85-120" sec. / intensivo: 8' min.

* Braços de lavagem em aço.

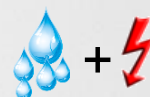



*Imagem CAP10/12

CAP 15 E BT tr

1500 p/h

Cod. : 1.8.06.HOV.020 — € 7.732,70

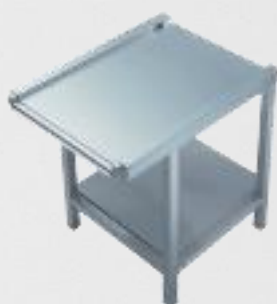
Lava-loiças de capote com visor electrónico 1500 p/h.

LPH	= 725x760x1560 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 11.6 Kw
Cesto	= 500x500x 540 mm
Porta (Altura Útil)	= 540mm
Tempo /ciclo	= 60"-120" -180" sec. / intensivo: 8' min.

* Braços de lavagem em aço.

Para melhores resultados e para um máxima fiabilidade e durabilidade da máquina, todos os modelos tem de trabalhar com água cuja a dureza esteja entre 4° e 10° graus.

Opcional CAP SERIES

LAVALOIÇAS opcional

Italy Made

Opcional 1 Opcional 2 Opcional 3 Opcional 4 Opcional 5

	Direita	Esquerda	Dimensão	Código	Preço
Opcional 1 *Só para CAP 7	Sim	Sim	600mm	2.8.06.HOV.001	Sob consulta
Opcional 2 *Para CAP 7 E – 10 - 12	Sim	Sim	600mm	2.8.06.HOV.002	Sob consulta
	Sim	Sim	800mm	2.8.06.HOV.003	Sob consulta
	Sim	Sim	1000mm	2.8.06.HOV.004	Sob consulta
	Sim	Sim	1200mm	2.8.06.HOV.005	Sob consulta
	Sim	Sim	1800mm	2.8.06.HOV.006	Sob consulta
Opcional 3 *Para CAP 7 E – 10 - 12	Sim	---	1200mm	2.8.06.HOV.007	Sob consulta
	---	Sim	1200mm	2.8.06.HOV.008	Sob consulta
	Sim	---	1800mm	2.8.06.HOV.009	Sob consulta
	---	Sim	1800mm	2.8.06.HOV.010	Sob consulta
Opcional 4 *Para CAP 7 E – 10 - 12	Sim	---	1800mm	2.8.06.HOV.011	Sob consulta
	---	Sim	1800mm	2.8.06.HOV.012	Sob consulta
Opcional 5	---	---	Ø370x600h mm	2.8.06.HOV.013	Sob consulta

Série EDI 2ª version

A série EDI 2ª version compõem-se em 5 modelos de lava utensílios que permitem solucionar toadas as exigências de espaço de lavagem destinados aos sectores de confeitaria, panificação, talhos, geladarias, restauração, refeitórios e as demais industrias alimentares.

Características EDI 2ª version:

•Máquina de controlo electrónico para programação das fases, das temperaturas e dos tempos dos ciclos de lavagem.
•Sistema de auto-diagnostico do funcionamento da máquina.
•HDMS = “Hoonved Dishwsah Monitoring System” opcional.
•BTS = “ Sistema Break Tank” opcional (de série no modelo EDI 4).
•Estrutura com parede dupla em aço inoxidável 18/10 finamente satinado garantindo a robustez da máquina.
•Porta divisível, perfeitamente contrabalançada, de fácil abertura.
•Interior da máquina fabricada com acabamentos arredondados.
•Duração ciclos = 2-4-6-10 minutos.
•Dimensão cestos EDI 4BT = 540x660 mm.
•Dimensão cestos EDI 6 = 650x700 mm.
•Dimensão cestos EDI 8 = 810x700 mm.
•Dimensão cestos EDI 13 – EDI 13 alta = 1320x700 mm.
•Útil porta = (EDI 4 – EDI 13 alta = 825x800 mm).
•Dosificador abrilhantador fornecido de série.
•Bomba para aumentar a pressão no enxáguamento: de série nos modelos BT/EDI6.

C E SERIES

LAVA Louça 700 p/h

Italy Made

C 81 E tr

500x600x400

Cod. : 1.8.06.HOV.024 — **€ 3.266,70**

Lava-loiças universal com controlo electrónico com display 700p/h.

LPH	= 600x685x1315 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 6.75 Kw
Cesto	= 500x500x400mm
Porta (Altura Útil)	= 400mm
Tempo /ciclo	= 55-85-120'' / Intensivo: 8' min.

LAVA UTENSILIOS

C 68 E tr

C 68 DE tr

500x600x400

Cod. : 1.8.25.HOV.001 — **€ 2.828,00**

Lava-loiças universal Bancada.

Cod. : 1.8.25.HOV.002 — **€ 2.977,30**

Lavadora universal Bancada com descalcificador incorporado.

LPH	= 600x690x830 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 6.83Kw
Cesto	= 500x600x40 mm
Porta (Altura Útil)	= 400mm
Tempo /ciclo	= 2-3-4'

C 90 E 2° tr

C 90 DE 2° tr

Cod. : 1.8.25.HOV.003 — **€ 5.096,00**

Lava Utensílios electrónica com display digital.

Cod. : 1.8.25.HOV.004 — **€ 5.576,70**

Lava Utensílios electrónica com display digital com descalcificador incorporado e com pompa

LPH	= 620x742x1495 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Cesto	= 500x600mm
Porta	= 500mm
Tempo /ciclo	= 2-3-4-6-10" min.(máx)

Para melhores resultados e para um máxima fiabilidade e durabilidade da máquina, todos os modelos tem de trabalhar com água cuja a dureza esteja entre 4° e 10 ° graus.

EDI SERIES 2ª

LAVA UTENSILIOS

Italy Made

EDI 4BT tr

Cod. : 1.8.25.HOV.006 — € 7.018,70

Lava Utensílios electrónico com display digital e com "break tank system".
Dupla parede.

LPH = 707x810x1860 mm (porta aberta 2200mm)
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Espaço de lavagem = 540x660x825mm
Tempo /ciclo = 2-4-6-10' min.

EDI 6- 2° tr

Cod. : 1.8.25.HOV.007 — € 7.954,30

Lava Utensílios electrónico com display.
Dupla parede.

LPH = 830x915x1890 mm (porta aberta 2150mm)
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Espaço de lavagem = 650x700x650mm
Tempo /ciclo = 2-4-6-10' min.

EDI 8- 2° tr

Cod. : 1.8.25.HOV.008 — € 10.094,00

Lava Utensílios electrónico com display.
Dupla parede.

LPH = 990x915x1890 mm (porta aberta 2150mm)
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Espaço de lavagem = 810x700x650mm
Tempo /ciclo = 2-4-6-10' min.

EDI 13- 2° tr

Cod. : 1.8.25.HOV.009 — € 13.458,70

Lava Utensílios electrónico com display.
Dupla parede.

LPH = 1500x915x1890 mm (porta aberta 2150mm)
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Espaço de lavagem = 1320x700x650mm
Tempo /ciclo = 2-4-6-10' min.

EDI 13 alta - 2° tr

Cod. : 1.8.25.HOV.010 — € 13.843,70

LPH = 1500x915x2040 mm (porta aberta 2150mm)
Altura de lavagem = 800mm
Outras especificações iguais à EDI 13-2

Para melhores resultados e para um máxima fiabilidade e durabilidade da máquina, todos os modelos tem de trabalhar com água cuja a dureza esteja entre 4° e 10 ° graus.

Italy Made

Série tr – E 90/100/150/170/200/230

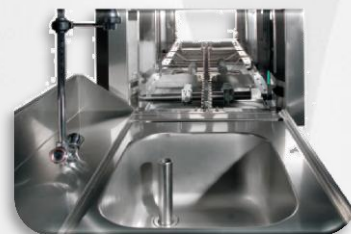
A série TR-E é constituída por nada menos que 6 modelos de máquinas com escorredor de reboque capaz de aliar grandes capacidades de trabalho à indispensável economia energética. Representa a solução ideal para o fornecimento colectivo de refeições.

Características :

•Produção horária: de 80 escorredores (1140 pratos) até 224 escorredores (4032 pratos).
•Estrutura compacta de aço inoxidável 18/10 (AISI 304) garantindo a robustez da máquina.
•Hastes de lavagem e enxáguamento facilmente extraíveis.
• Bombas auto-esvaziadoras/ Tanque arredondado.
• Pés reguláveis em altura.
•Versão para funcionamento em linha ou ângulo.
•Avanço dos escorredores mediante barra central de escorrimento .
•Quadro comando protegido de eventuais salpicos de água.
•Portas de acesso largas para facilitar a limpeza.

Todas as máquinas podem ser dotadas de :
Secador, condensador, power rinse, recuperador de calor e acessórios para a movimentação dos escorredores e para operações externas à máquina (desembaraço, pré-lavagem, etc.)

LAVALOIÇAS 1410 – 4032p/h

Italy Made

TR-E 90 tr

Cod. : 1.8.31.HOV.001 € 11.858,70

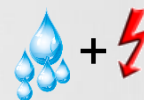
Prod. 1710h

LPH	= 1330x800x1410mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Produção Cesto/h	= 1ª Vel. /95
Produção Pratos/h	= 1ª Vel. /1710
1 Lavagem Lt	= 100lt/h
Resistência	= 9 Kw + 1,1Kw (Bomba)
Enxáguamento Lt	= 285lt/h
Resistência	= 12,5Kw
Secagem	= 6 Kw + 0,75Kw (Ventilador)
Potência Total c/ secagem	= 29,6 Kw
Potência Total s/ secagem	= 22,8 Kw

TR-E 100 tr

Cod. : 1.8.31.HOV.002 € 14.671,70

Prod. 2160h

LPH	= 1500x800x1710mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Produção Cesto/h	= 1ª Vel. /80 – 2ª Vel. /120
Produção Pratos/h	= 1ª Vel. /1440 – 2ª Vel. /2160
1 Lavagem Lt	= 100lt/h
Resistência	= 9 Kw + 2,2Kw (Bomba)
Enxáguamento Lt	= 330lt/h
Resistência	= 14Kw
Secagem	= 6 Kw + 0,75Kw (Ventilador)
Potência Total c/ secagem	= 32,1 Kw
Potência Total s/ secagem	= 25,3 Kw

TR-E 150 tr

Cod. : 1.8.31.HOV.003 € 19.802,00

Prod. 2628h

*imagem TR-E170 c/ vários opcionais

LPH	= 2000x800x1710mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Produção Cesto/h	= 1ª Vel./ 97 – 2ª Vel. / 146
Produção Pratos/h	= 1ª Vel. /1746 – 2ª Vel. / 2628
Pré-Lavagem Lt	= 20lt/h
Potência	= 0,3Kw (Bomba)
1 Lavagem Lt	= 100lt/h
Resistência	= 9 Kw + 2,2Kw (Bomba)
Enxáguamento Lt	= 400lt/h
Resistência	= 20Kw
Secagem	= 6 Kw + 0,75Kw (Ventilador)
Potência Total c/ secagem	= 38,4 Kw
Potência Total s/ secagem	= 31,4 Kw

Para melhores resultados e para um máxima fiabilidade e durabilidade da máquina, todos os modelos tem de trabalhar com água cuja a dureza esteja entre 4˚ e 10 ˚ graus.

Italy Made

TR-E 170 tr

Prod. 3114h

Cod. : 1.8.31.HOV.004 — € 21.346,50

LPH	= 2100x800x1710mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Produção Cesto/h	= 1ª Vel. /115 – 2ª Vel. /173
Produção Pratos/h	= 1ª Vel. /2070 – 2ª Vel. /3114
Pré-Lavagem Lt	= 50lt/h
Potência	= 1,1Kw (Bomba)
1 Lavagem Lt	= 100lt/h
Resistência	= 9 Kw + 2,2Kw (Bomba)
Enxáguamento Lt	= 430lt/h
Resistência	= 20Kw
Secagem	= 6 Kw + 0,75Kw (Ventilador)
Potência Total c/ secagem	= 39,2 Kw
Potência Total s/ secagem	= 32,4 Kw

TR-E 200 tr

Prod. 3546h

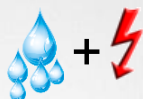
Cod. : 1.8.31.HOV.005 — € 26.834,90

LPH	= 2400x800x1710mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Produção Cesto/h	= 1ª Vel. / 131 – 2ª Vel. / 197
Produção Pratos/h	= 1ª Vel. / 2358 – 2ª Vel. / 3546
Pré-Lavagem Lt	= 90lt/h
Potência	= 1,5Kw (Bomba)
1 Lavagem Lt	= 100lt/h
Resistência	= 9 Kw + 2,2Kw (Bomba)
Enxáguamento Lt	= 440lt/h
Resistência	= 20Kw
Secagem	= 6 Kw + 0,75Kw (Ventilador)
Potência Total c/ secagem	= 39,6 Kw
Potência Total s/ secagem	= 32,8 Kw

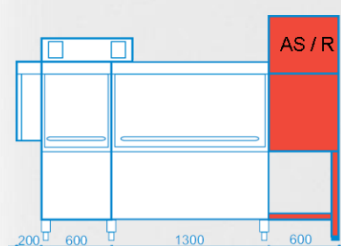
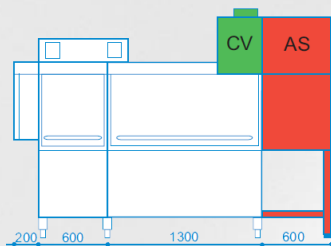
TR-E 230 tr

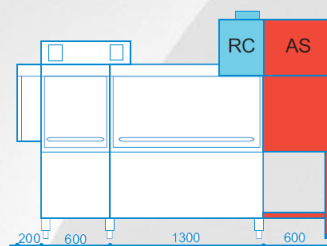
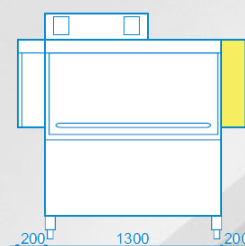
Prod. 4032h

Cod. : 1.8.31.HOV.006 — € 35.135,10

LPH	= 3300x800x1710mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Produção Cesto/h	= 1ª Vel. /149 – 2ª Vel. / 224
Produção Pratos/h	= 1ª Vel. / 2682 – 2ª Vel. / 4032
Pré-Lavagem Lt	= 90lt/h
Potência	= 1,5Kw (Bomba)
1 Lavagem Lt	= 100lt/h
Resistência	= 9 Kw + 2,2Kw (Bomba)
2 Lavagem Lt	= 100lt/h
Resistência	= 9 Kw + 2,2Kw (Bomba)
Enxáguamento Lt	= 450lt/h
Resistência	= 20Kw
Secagem	= 6 Kw + 0,75Kw (Ventilador)
Potência Total c/ secagem	= 50,80 Kw
Potência Total s/ secagem	= 44,05Kw

Para melhores resultados e para um máxima fiabilidade e durabilidade da máquina, todos os modelos tem de trabalhar com água cuja a dureza esteja entre 4˚ e 10 ˚ graus.

Opcional TR SERIES

LAVALOIÇAS opcional

Secador AS/R

Recuperador vapor CV

Recuperador vapor RV

Resguardo Salpicos

		Dimensão	Código	Preço
Secador AS	Aquecimento Eléctrico 6,8 Kw	600mm	1.8.06.HOV.043	€ 4.247,30
	Aquecimento Vapor	600mm	1.8.06.HOV.044	€ 4.587,00
	Aquecimento Eléctrico 90º 6,8 Kw	1000x1000mm	1.8.06.HOV.045	€ 8.274,00
	Aquecimento Vapor 90º	1000x1000mm	1.8.06.HOV.046	€ 8.604,80
Secador ASR	Aquecimento Eléctrico 10,6 Kw	600mm	1.8.06.HOV.047	€ 4.909,80
	Aquecimento Vapor	600mm	1.8.06.HOV.048	€ 5.295,20
	Aquecimento Eléctrico 90º 10,6 Kw	1000x1000mm	1.8.06.HOV.049	€ 8.935,50
	Aquecimento Vapor 90º	1000x1000mm	1.8.06.HOV.050	€ 9.321,90
Unid. Condensação vapor CV	Sistema de condensação Vapor (condensa os vapor provinientes da saída da máquina)	---	1.8.06.HOV.051	€ 3.696,00
Recuperador calor RC	Sistema de condensação Vapor (condensa os vapor provinientes da saída da máquina) 12/24 mq	---	1.8.06.HOV.052	€ 3.916,50
Resguardo Salpicos	Guarda Salpicos	---	1.8.06.HOV.053	€ 574,40

Opcional TR SERIES

LAVALOIÇAS opcional

Italy Made

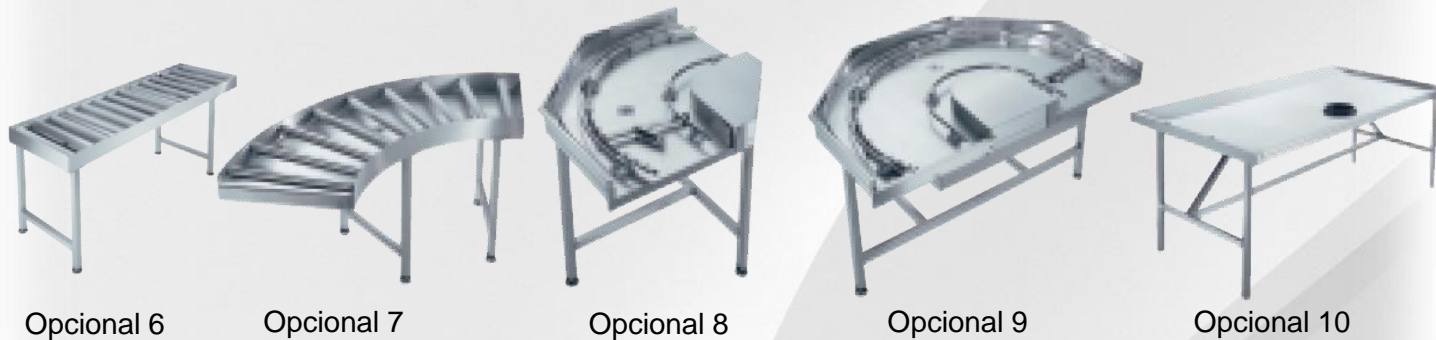
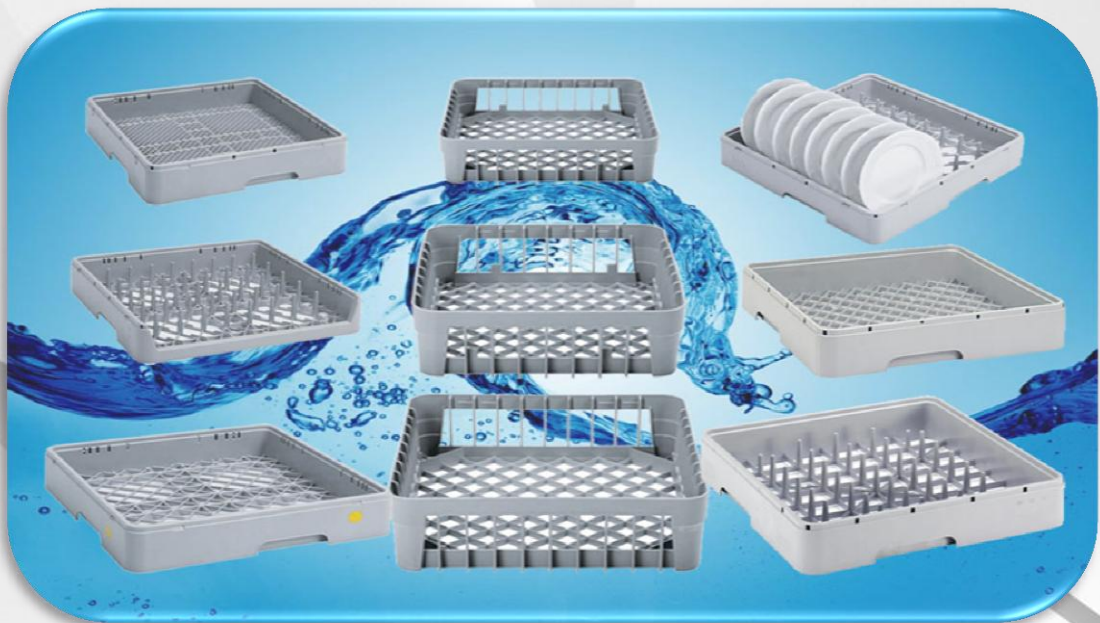
Opcional 1 Opcional 2 Opcional 3 Opcional 4 Opcional 5

	Direita	Esquerda	Dimensão	Código	Preço
Opcional 1 *Entrada Lateral	Sim	---	710x595x880mm	2.8.06.HOV.014	€ 1.975,10
	---	Sim	710x595x880mm	2.8.06.HOV.015	€ 1.975,10
Opcional 2 *Entrada	Sim	Sim	600mm	2.8.06.HOV.016	€ 595,40
	Sim	Sim	800mm	2.8.06.HOV.017	€ 645,80
	Sim	Sim	1000mm	2.8.06.HOV.018	€ 744,50
	Sim	Sim	1200mm	2.8.06.HOV.019	€ 836,90
	Sim	Sim	1800mm	2.8.06.HOV.020	€ 1.354,50
Opcional 3 *entrada	Sim	---	1200mm	2.8.06.HOV.021	€ 1.906,80
	---	Sim	1200mm	2.8.06.HOV.022	€ 1.906,80
	Sim	---	1800mm	2.8.06.HOV.023	€ 2.493,80
	---	Sim	1800mm	2.8.06.HOV.024	€ 2.493,80
Opcional 4 *entrada	Sim	---	1800mm	2.8.06.HOV.025	€ 2.618,70
	---	Sim	1800mm	2.8.06.HOV.026	€ 2.618,70
Opcional 5 *entrada rolos motorizados 90º	---	---	700x700x880mm	2.8.06.HOV.027	€ 5.009,60

Opcional TR SERIES

LAVALOIÇAS opcional

Italy Made

Opcional 6 Opcional 7 Opcional 8 Opcional 9 Opcional 10

	Dimensão	Código	Preço
Opcional 6	1000mm	2.8.06.HOV.028	€ 1.353,50
	1500mm	2.8.06.HOV.029	€ 2.026,50
	Interruptor Fim Limit	2.8.06.HOV.030	€ 309,80
Opcional 7	90º 1300x1300mm	2.8.06.HOV.031	€ 3.343,20
	Interruptor Fim Limit	2.8.06.HOV.030	€ 309,80
Opcional 8	Mecanico 90 1000x1000mm	2.8.06.HOV.032	€ 4.105,50
	Motorizado 90 1000x1000mm	2.8.06.HOV.033	€ 5.730,90
Opcional 9	Motorizado 180 1000x1500mm	2.8.06.HOV.034	€ 7.342,70
Opcional 10	1700x1150x880mm	2.8.06.HOV.035	€ 2.523,20
	2200x1150x880mm	2.8.06.HOV.036	€ 2.842,40
	2700x1150x880mm	2.8.06.HOV.037	€ 3.174,20

	Descrição	Dimensão	Código	Preço
	Cesto 35 (sem angulo)	350x350x150h mm	105.009.060	€ 13,41
	Cesto 38 (com angulo)	380x380x150h mm	105.009.061	€ 14,49
	Cesto 40 (com angulo)	400x400x150h mm	105.009.062	€ 14,71
	Cesto 45 (Copos)	450x450x165h mm	105.009.026	€ 19,66
	Cesto 45 (Copos)	450x450x106h mm	105.009.027	€ 20,17
	Cesto 45 (Pratos)	450x450x106h mm	105.009.050	€ 21,85
	Cesto 50 (Pratos)	500x500x106h mm	105.009.005	€ 20,18
	Cesto 50 (Talheres)	500x500x106h mm	105.009.001	€ 20,18
	Cesto 50 (Taças e Copos)	500x500x106h mm	105.009.025	€ 19,36

Cestos /Basket

	Descrição	Dimensão	Código	Preço
	Cesto 50 (Tabuleiros) *Capacidade 9	500x500x106h mm	105.009.010	€ 23,84
	Tampa (Cesto)		105.009.070	€ 33,78
	Divisoria	(9 copos)	105.009.031	Sob consulta
	Divisoria	(16 copos)	105.009.028	€ 7,95
	Divisoria	(25 copos)	105.009.029	€ 7,95
	Divisoria	(36 copos)	105.009.032	Sob consulta
	Divisoria	(49 copos)	105.009.033	Sob consulta
	Extensão		105.009.030	€ 8,05
	Carro (plastico)		105.009.071	€ 198,69
	Cesto (Talheres)	480x130x145h mm	105.009.004	€ 15,90
	Cesto Quadrado (Talheres)	113x113x130h mm	105.009.004	€ 1,60
	Cesto Redondo (Talheres)	Ø110x125h mm	105.009.002	€ 2,58
	Suporte Pires	290x90x75h mm	105.009.064	€ 5,17

	Descrição	Dimensão	Código	Preço
	Inclinador	395x190h mm	105.009.063	€ 5,76
	Suporte (Cesto redondo)	Ø284	105.009.043	€ 33,78
	Cesto Redondo	Ø350	105.009.040	€ 18,58
	Cesto Redondo	Ø380	105.009.041	€ 19,36
	Cesto Redondo	Ø400	105.009.042	€ 21,36
	Doseador Abrilhantador	Ajuste de 0 até 3 cm^3/ciclo	105.009.185	€ 45,69
	Bomba detergente	Ajuste de 0 até 0,4lt/h	105.009.152	Sob consulta
	Bomba detergente	Ajuste de 0 até 3lt/h	105.009.153	Sob consulta
	Bomba detergente	Ajuste de 0 até 1,5lt/h	105.009.154	Sob consulta
	Bomba secante	Ajuste de 0 até 0,4lt/h	105.009.151	€ 67,57
	Bomba secante	Ajuste de 0 até 0,4lt/h electrónico	105.009.150	€ 85,43
	Bomba secante	Ajuste de 0 até 1,5lt/h	105.009.155	Sob consulta

Scotsman
Ice Systems

Série “AC 6”

Algumas características dos fabricos Scotsman:

• O design com arestas arredondadas é mais moderno e facilita nas operações de limpeza periódicas.

• Porta da frente, com os cantos arredondados, flui sem problemas nas guias, estas estão equipadas com uma borracha no fundo que serve de amortecedores tornando-a mais silenciosa no seu encerramento.
• A pá para o gelo, pode ser colocada numa guia dentro do contentor de maneira a estar sempre controlada higienicamente.

• O interruptor de ON/OFF é de fácil acesso, posicionado no painel frontal, e com um design cativante. No mesmo espaço, encontramos o sinal avisador de acumulação de poeira no filtro do condensador. Desta forma, o utilizador é avisado da expiração da necessidade de limpeza Regular!

• Posicionado no interior da porta, encontramos o suporte para embalagem dos activos sanizantes, de uma libertação lenta.

• Sistema Anti-Calcário patenteado pela Scostman permite eliminar por uma simples e rápida operação manual limpando a maioria dos resíduos minerais da água que são formados naturalmente durante o ciclo da produção de gelo. O resultado é a gradual superando o problema do calcário no circuito hidráulico e por isso temos uns cubos com melhor qualidade e redução dos ciclos de manutenção.

Série “MC”

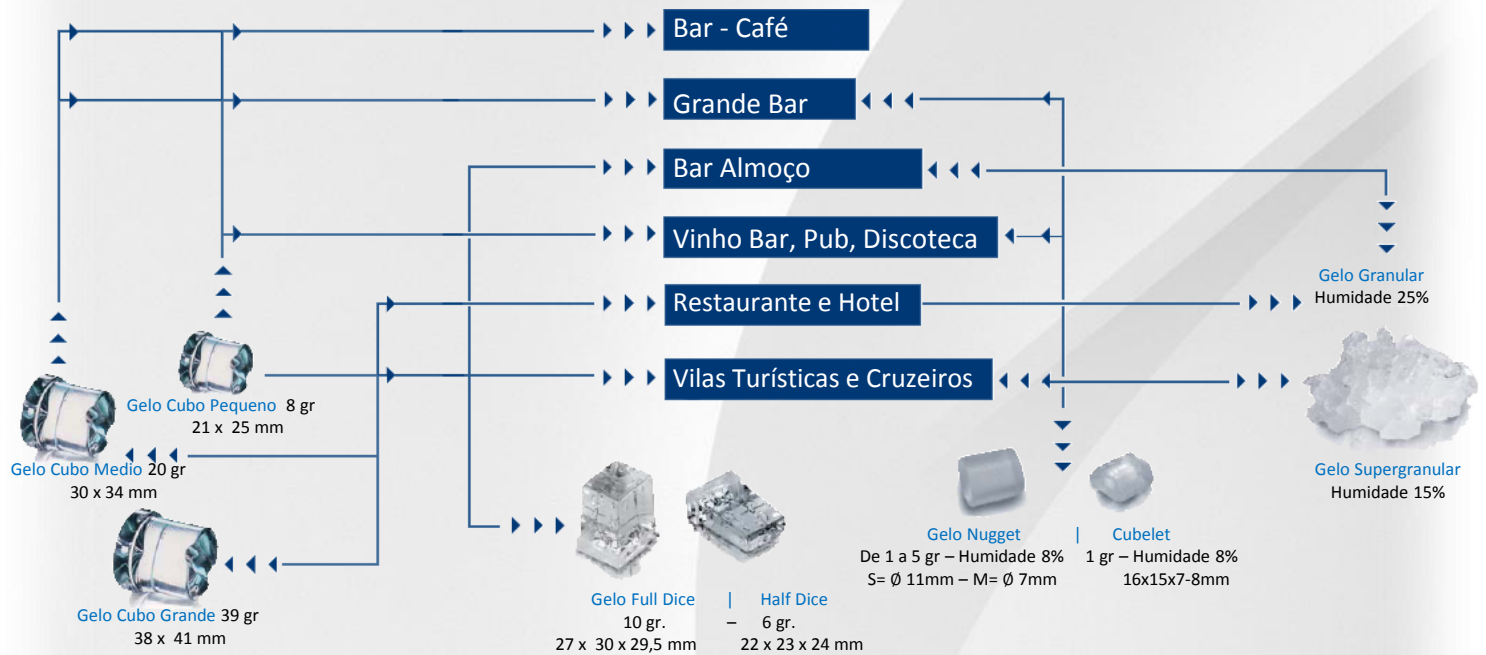
• A serie "MC" de modelo modular responde as necessidades de grandes quantidades de gelo. Deverão ser colocados em contentores de várias medidas (de 150 a 230 kg de gelo) sobrepostas entre elas, multiplicando assim a capacidade de produção de gelo.

Italy Made

Tipos de Gelo:

SERIE ICE

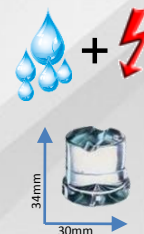
ICE GOURMET / Máquina com cuba controlada electromecânica.

Italy Made

ACM 46 AS

Cod. : 1.2.01.SCM.005 — **€ 1.136,70**

24 Kg
1200 cubos

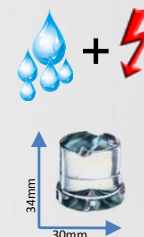
LPH	= 368x600x643 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Depósito	= **9kg-450 cubos**
Produção	= *24kg-1200 cubos /** 22kg-1100 cubos 24h
Peso	= 35kg / 42kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 20gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

ACM 56 AS

Cod. : 1.2.01.SCM.002 — **€ 1.518,90**

32 Kg
1600 cubos

LPH	= 368x600x690/830 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Depósito	= **12.5kg-625 cubos**
Produção	= *32kg-1600 cubos /** 29kg-1450 cubos
Peso	= 36kg / 43kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 20gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

ACM 86 AS

Cod. : 1.2.01.SCM.003 — **€ 1.783,00**

38 Kg
1900 cubos

LPH	= 530x600x800/910 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Depósito	= **19kg-950 cubos**
Produção	= *38kg-1900 cubos /** 35kg-1750 cubos
Peso	= 44kg / 51kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 20gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

ICE CUBE / Máquina com cuba controlada electrónicamente.

ACM 106 AS

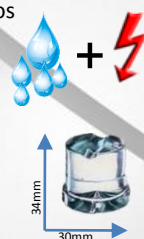
Cod. : 1.2.01.SCM.004 — **€ 1.796,40**

50 Kg
2500 cubos

LPH	= 530x600x850/970 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Depósito	= **23kg-1150 cubos**
Produção	= *50kg-2500 cubos /** 46kg-2300 cubos
Peso	= 47kg / 54kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 20gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

ICE GOURMET / Máquina com cuba controlada electrónicamente.

Italy Made

ACM 126 AS

71 Kg
3650 cubos

Cod. : 1.2.01.SCM.001 — € 2,624,30

LPH	= 680x600x930/1050 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Depósito =	= **34kg-1950 cubos**
Produção	= *71kg-3650 cubos /** 66kg-3300 cubos 24h
Peso	= 65kg / 75kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 20gr.
Gás Freon	= R404a

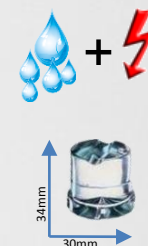
* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

ACM 176 AS

83 Kg
4175 cubos

Cod. : 1.2.01.SCM.006 — € 2.917,00

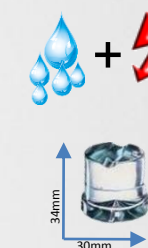
LPH	= 680x600x1000/1120 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Depósito	= **48kg-2400 cubos**
Produção	= *83kg-4175 cubos /**78kg-3900 cubos
Peso	= 70kg / 80kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 20gr
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

ACM 206 AS

130 Kg
6500 cubos

Cod. : 1.2.01.SCM.007 — € 3.893,50

LPH	= 1250x620x780/860 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Depósito	= **50kg-2500 cubos**
Produção	= *130kg-6500 cubos /** 115kg-5750 cubos
Peso	= 82kg
Peso Cubo Gelo	= 20gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

AC 206 ICE SHOT AS

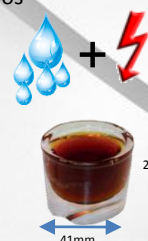
88 Kg
1470 copos

Cod. : 1.2.01.SCM.008 — € 4.279,30

LPH	= 1250x620x780/860 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Depósito	= **50kg-830 cubos**
Produção	= *88kg-1470 cubos /** 84kg-1400 cubos
Peso	= 83kg / 96kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 60gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

ICE GOURMET / Máquina com cuba controlada electrónicamente.

Italy Made

ACM 226 AS

Cod. : 1.2.01.SCM.009 — € 4.091,30

145 Kg
7250 cubos

LPH	= 1080x720x1010/1130 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Depósito	= **70kg-3500 cubos**
Produção	= *145kg-7250 cubos /** 135kg-6750 cubos
Peso	= 96kg / 110kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 20gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

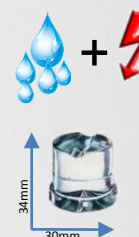
ICE GOURMET / Máquina sem cuba

MCM 16 AS

Cod. : 1.2.01.SCM.011 — € 3.983,00

170 Kg
8500 cubos

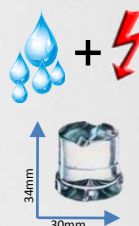
LPH	= 772x608x711 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *170kg-8500 cubos /** 150kg-7500 cubos
Peso	= 70kg / 85kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 20gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MCM 46 AS

Cod. : 1.2.01.SCM.012 — € 6.068,60

310 Kg
1150 cubos

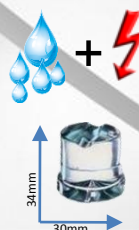
LPH	= 1070x530x860 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *310kg-15500 cubos /**300kg-15000 cubos
Peso	= 110kg / 125kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 20gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MCM 1210 AS

Cod. : 1.2.01.SCM.013 — € 11.899,00

660Kg
33000 cubos

LPH	= 1680x780x810 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *660kg-33000 cubos /** 570kg-28500 cubos
Peso	= 234kg / 245kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 20gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

SERIE ICE

ICE CUBE/ CONTAINER

Italy Made

B193

B393

RB400

B550

B120

BH 1100/1300/1600

B1350

B2250

Modelo	Código	LPH mm LPH (Embalagem)	Capacidade Kg	Peso Kg/ Peso (Embalagem)	Volume m³	Preço
B193	1.2.04.SCM.003	560x620x1090/ 620x880x1050	**90**	**36** 49	0,57	**€ 990,20**
B393	1.2.04.SCM.004	760x820x1090/ 830x880x1050	**150**	**46** 54	0,77	**€ 1.326,80**
RB400	1.2.04.SCM.005	673x1011x985/ 670x1010x980	**200**	**51** 66	0,764	**Sob consulta**
B550	1.2.04.SCM.009	1070x780x1020/ 1140x910x960	**230**	**54** 63	0,324	**€ 1.944,80**
B120	1.2.04.SCM.012	1070x780x1270/	**499**	**119**	2,2	**€ 4.542,20**
BH1100	1.2.04.SCM.011	1210x860x1270/ 1770x1140x890	**390**	**127** 156	1,8	**Sob consulta**
BH1300	1.2.04.SCM.013	1520x860x1420/ 1650x860x1400	**635**	**143** 150	2,6	**Sob consulta**
BH1600	1.2.04.SCM.014	1520x860x1720/ 1050x1650x1700	**795**	**168** 180	2,98	**Sob consulta**
B1350	1.2.04.SCM.015	14220x787x1536/ 1500x1100x1600	**617**	**160** 172	2,6	**Sob consulta**
B2250	1.2.04.SCM.016	1011x1220x1285/ 1920x1560x1280	**1000**	**250** 282	5,50	**Sob consulta**
B3200	1.2.04.SCM.017	1830x1220x1750/ 1560x19500x1950	**1500**	**350** 388	6,274	**Sob consulta**
B4600	1.2.04.SCM.018	1830x1220x2360/ 1440x2020x3330	**2100**	**450** 467	9,70	**Sob consulta**

SERIE ICE

ICE CUBE/ CONTAINER

ITS 2250

ITS 3250

Modelo	Código	LPH mm LPH (Embalagem)	Capacidade Kg	Peso Kg/ Peso (Embalagem)	Volume m³	Preço
ITS100	1.2.04.SCM.019	788x1016x1180/ 910X1140x1400	**150**	**70** 82	1,45	**Sob consulta**
ITS700	1.2.04.SCM.020	788x1016x1905/ 910x1140x960	**430**	**200** 212	3,02	**Sob consulta**
ITS1350	1.2.04.SCM.021	1524x219x1905/ 1320x3360x1220	**830**	**350** 371	5,4	**Sob consulta**
ITS2250	1.2.04.SCM.022	1524x1219x2460/ 1320x3360x1830	**1212**	**400** 440	8,12	**Sob consulta**
ITS3250	1.2.04.SCM.023	2236x1219x2460/ 1800x2470x2800	**1831**	**600** 628	12,45	**Sob consulta**
ICS2	1.2.04.SCM.024	1524x915x1804/ 1600x1000x1850	**544**	**380** 390	2,96	**Sob consulta**
ICS2SL	1.2.04.SCM.025	1524x915x2337/ 1600X1000X2250	**771**	**425** 455	3,92	**Sob consulta**
ICS3	1.2.04.SCM.026	2286x915x1804/ 1000x2400x1850	**817**	**440** 454	4,41	**Sob consulta**
ICS3SL	1.2.04.SCM.027	2286X915X2580/ 1000X2400X2700	**1315**	**650** 668	6,44	**Sob consulta**

SERIE ICE

ICE DISTRIBUIDOR AUTOMATICO

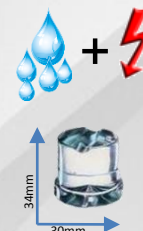
Italy Made

CD 40

35 Kg
1750 cubos

Cod. : 1.2.10.SCM.001 — **€ 3.771,80**

LPH = 680x600x1000/1120 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50hz
Depósito = 15kg
Produção = *35kg-1750 cubos /**29kg-1450 cubos
Peso = 64kg / 73kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

TC 180

135 Kg

Cod. : 1.2.10.SCM.002 — **€ 3.910,50**

LPH = 390x660x890 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50hz
Depósito = 5-9kg
Produção = *135kg /**115kg
Peso = 61kg / 70kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MDT 5n 25

240 Kg

Cod. : 1.2.10.SCM.003 — **Sob consulta**

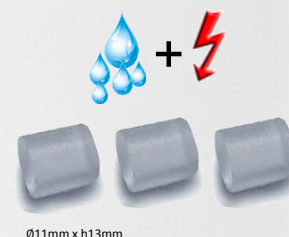
LPH = 660x570x1040 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50hz
Depósito = 12 kg
Produção = *240kg /**220kg
Peso = 111kg / 127kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Ø11mm x h13mm

SERIE ICE

ICE DICE / Cubo

Italy Made

MV 300 AS

Cod. : 1.2.08.SCM.001 — Sob consulta

125 Kg
10417 cubos

LPH	= 560x620x580 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *125kg-10417 cubos /** 93kg-7750 cubos
Peso	= 55kg / 67kg (emb.)
Peso Cubo Gelo	= 10gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

MV 456 AS

Cod. : 1.2.08.SCM.002 — € 3.054,90

215 Kg
21500 cubos

LPH	= 760x620x580 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *215kg-21500 cubos /** 155kg-15500 cubos
Peso	= 70kg
Peso Cubo Gelo	= 10gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

MV 606 AS

Cod. : 1.2.08.SCM.003 — € 3.554,30

280 Kg
28000 cubos

LPH	= 760x620x580 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *280kg-28000 cubos /** 215kg-21500 cubos
Peso	= 71kg
Peso Cubo Gelo	= 10gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

MV 806 AS

Cod. : 1.2.08.SCM.004 — € 4.842,30

390 Kg
39000 cubos

LPH	= 760x620x725 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *390kg-39000 cubos /** 305kg-30500 cubos
Peso	= 88kg
Peso Cubo Gelo	= 10gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

MV 1006 AS tr

Cod. : 1.2.08.SCM.005 — € 5.484,10

415 Kg
41500 cubos

LPH	= 760x620x800 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Produção	= *415kg-41500 cubos /** 320kg-32000 cubos
Peso	= 98kg
Peso Cubo Gelo	= 10gr.
Gás Freon	= R404a

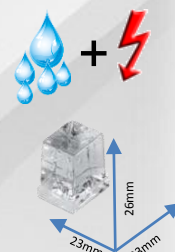
* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

P-MV 456 AS

215 Kg
21500 cubos

Cod. : 1.2.08.SCM.006 — **€ 3.270,60**

LPH = 760x620x580 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50hz
Produção = *215kg-21500 cubos /** 155kg-15500 cubos
Peso = 70kg
Peso Cubo Gelo = 10gr.
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

P-MV 606 AS

280 Kg
28000 cubos

Cod. : 1.2.08.SCM.007 — **€ 3.804,00**

LPH = 760x620x580 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50hz
Produção = *280kg-28000 cubos /** 215kg-21500 cubos
Peso = 71kg
Peso Cubo Gelo = 10gr.
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

P-MV 806 AS

390 Kg
39000 cubos

Cod. : 1.2.08.SCM.008 — **€ 5.008,80**

LPH = 760x620x725 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50hz
Produção = *390kg-39000 cubos /** 305kg-30500 cubos
Peso = 88kg
Peso Cubo Gelo = 10gr.
Gás Freon = R404a

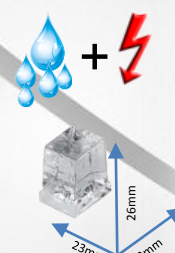
* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

P-MV 1006 AS tr

415 Kg
41500 cubos

Cod. : 1.2.08.SCM.009 — **€ 5.699,80**

LPH = 760x620x800 mm
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Produção = *415kg-41500 cubos /** 320kg-32000 cubos
Peso = 98kg
Peso Cubo Gelo = 10gr.
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

MFNS 46 AS

250 Kg

Cod. : 1.2.09.SCM.001 — € 5.984,40

LPH	= 660x540x645 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *250kg /** 230kg
Peso	= 78kg
Peso Cubo Gelo	= 10gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

h13mm x Ø11mm

MFNM 46 AS

250 Kg

Cod. : 1.2.09.SCM.002 — € 5.984,40

LPH	= 660x540x645 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *250kg /** 230kg
Peso	= 78kg
Peso Cubo Gelo	= 10gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

h18mm x Ø17mm

MFNS 56 AS

480 Kg

Cod. : 1.2.09.SCM.003 — € 7.834,50

LPH	= 660x540x785 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *480Kg /** 420kg
Peso	= 94kg
Peso Cubo Gelo	= 10gr.
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C
** Produção com o ar a 32 ˚ C/ água a 21˚C

h13mm x Ø11mm

NVT-M46 AS

Cod. : 1.2.09.SCM.004 — € 7.275,10

LPH	= 610x540x645(990) mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Peso	= 93kg / 104kg (emb.)
Peso MicroCubo Gelo	= 1-7gr.

h13mm x Ø11mm

NVT-M56 AS

Cod. : 1.2.09.SCM.005 — € 9.396,40

LPH	= 610x540x785(1130) mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Peso	= 101kg / 112Kg (emb.)
Peso MicroCubo Gelo	= 1-7gr.

h13mm x Ø11mm

SERIE ICE

ICE GRANULAR/ SUPER GRANULAR

Italy Made

AF 80 AS

70 Kg

Cod. : 1.2.02.SCM.001 — € 2.917,90

LPH	= 535x620x810/930 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *70kg /** 64kg
Deposito	= 25kg
Peso	= 51kg / 58kg (emb.)
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

AF 100 AS

85 Kg

Cod. : 1.2.02.SCM.002 — € 3.428,10

LPH	= 590x620x1010/1130 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *85kg /** 75kg
Deposito	= 32kg
Peso	= 63kg / 73kg (emb.)
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

AF 200 AS

120 Kg

Cod. : 1.2.02.SCM.003 — € 3.618,80

LPH	= 590x620x1010/1130 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *120kg /** 110kg
Deposito	= 32kg
Peso	= 65kg / 75kg (emb.)
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MF 26 AS

120 Kg

Cod. : 1.2.02.SCM.004 — € 3.074,60

LPH	= 560x530x525 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Produção	= *120kg /** 110kg 24h
Peso	= 45kg
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

ICE SUPER GRANULAR

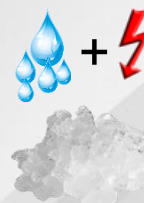
Italy Made

MF 36

200 Kg

Cod. : 1.2.02.SCM.005 — **€ 3.535,50**

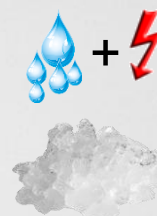
LPH = 560x530x525 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50hz
Produção = *200kg /** 185kg
Peso = 49kg /56kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MF 46

320 Kg

Cod. : 1.2.02.SCM.008 — **€ 5.276,40**

LPH = 540x660x645 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50hz
Produção = *320kg /** 300kg
Peso = 78kg / 87kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MF 56

600 Kg

Cod. : 1.2.02.SCM.009 — **€ 6.486,50**

LPH = 540x660x785 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50hz
Produção = *600kg /** 540kg
Peso = 95kg / 103kg (emb.)
Gás Freon = R404a

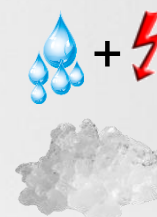
* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MF 66

1150 Kg

Cod. : 1.2.02.SCM.006 — **€ 13.328,40**

LPH = 1070x700x850 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50hz
Produção = *1200kg /** 1020kg
Peso = 179kg / 198kg (emb.)
Gás Freon = R404a

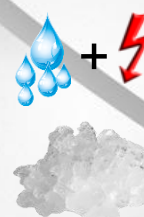
* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MF 86

2500 Kg

Cod. : 1.2.02.SCM.007 — **€ 24.418,30**

LPH = 1080x780x1140 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50hz
Produção = *2500kg /** 2250kg
Peso = 390kg
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Italy Made

MAR 56 AS tr

426 Kg

Cod. : 1.2.03.SCM.026 — € 11.964,40

LPH = 980x740x1230 mm
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Produção = *426kg /** 400kg
Peso = 177kg /194kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MAR 76 AS tr

570 Kg

Cod. : 1.2.03.SCM.027 — € 14.486,70

LPH = 980x740x1230 mm
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Produção = *570kg /** 500kg
Peso = 187kg /204kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MAR 106 AS tr

785 Kg

Cod. : 1.2.03.SCM.028 — € 19.082,80

LPH = 980x740x1230 mm
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Produção = *785kg /** 725kg
Peso = 204kg / 221kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MAR 126 AS tr

1000 Kg

Cod. : 1.2.01.SCM.029 — € 22.604,00

LPH = 980x740x1230 mm
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Produção = *1000kg /** 900kg
Peso = 209kg/ 226kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Italy Made

MAR 206 AS tr

1700 Kg

Cod. : 1.2.03.SCM.030 — **€ 27.182,30**

LPH = 1410x790x1250 mm
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Produção = *1700kg /** 1550kg
Peso = 374kg / 387kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MAR 306 AS tr

2350 Kg

Cod. : 1.2.03.SCM.031 — **€ 34.410,80**

LPH = 1410x790x1250 mm
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Produção = *2350kg /** 2220kg
Peso = 360kg / 383kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MAR 78 SPLIT tr

570 Kg

Cod. : 1.2.03.SCM.032 — **€ 9.543,20**

LPH = 980x740x680 mm
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Produção = *570kg /** 500kg
Peso = 114kg /132kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MAR 108 SPLIT tr

785 Kg

Cod. : 1.2.03.SCM.033 — **€ 10.968,10**

LPH = 980x740x680 mm
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Produção = *785kg /** 725kg
Peso = 115kg / 132kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MAR 128 SPLIT tr

1000 Kg

Cod. : 1.2.03.SCM.034 — **€ 13.084,10**

LPH = 980x740x680 mm
Ligação Eléctrica = 3F+N 400v 50hz
Produção = *1000kg /** 900kg
Peso = 116kg / 133kg (emb.)
Gás Freon = R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

SERIE ICE

ICE ESCAMAS

Italy Made

MAR 201 SPLIT tr

1700 Kg

Cod. : 1.2.03.SCM.035 — € 17.873,60

LPH	= 1410x790x680 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Produção	=*1700kg /** 1550kg
Peso	= 215kg / 223kg (emb.)
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

MAR 301 SPLIT tr

2450 Kg

Cod. : 1.2.03.SCM.036 — € 18.092,90

LPH	= 1410x790x680 mm
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Produção	= *2450kg /** 2300kg
Peso	= 215kg / 223kg (emb.)
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 10 ˚ C/ água a 10˚C
** Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Serie Z - EVE

Algumas características dos fabricos Scotsman:

• Estrutura de suporte em “HIB” em aço galvanizado;
• Evaporador em aço AISI 304 composto por uma electrovalvula termostática/ controlo do nível (R404/R22);
• Base e tampa Peralluman;
• Bomba alimentação água/sal;
• Bandeja de descarga de água;
• Motoredutor para rotação rompe-gelo em aço inoxidável;
• Compressor semi-hermético
• Todas as máquinas são certificadas CE/PED, DNV.

• porta da frente, com os cantos arredondados, flui sem problemas nas guias, estas estão equipadas com uma borracha no fundo que serve de amortecedores tornando-a mais silenciosa no seu encerramento.
• a pá para o gelo, pode ser colocada numa guia dentro do contentor de maneira a estar sempre controlada higienicamente.

• o interruptor de ON/OFF é de fácil acesso, posicionado no painel frontal, e com um design cativante. No mesmo espaço, encontramos o sinal avisador de acumulação de poeira no filtro do condensador. Desta forma, o utilizador é avisado da expiração da necessidade de limpeza Regular!

• posicionado no interior da porta, encontramos o suporte para embalagem dos activos sanizantes, de uma libertação lenta.

• Sistema Anti-Calcário patenteado pela Scostman permite eliminar por uma simples e rápida operação manual limpando a maioria dos resíduos minerais da água que são formados naturalmente durante o ciclo da produção de gelo. O resultado é a gradual superando o problema do calcário no circuito hidráulico e por isso temos uns cubos com melhor qualidade e redução dos ciclos de manutenção.

SERIE ICE

Scotsman Ice Systems

Split ICE ESCAMAS 1,2 – 2,2mm

Italy Made

E10 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.001 — € 13.107,40

1400 Kg

LPH	= 784x900x937mm / 1250x1050x1125 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 180Kg/200 kg (emb.)
Produção	= *1000/1400kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

E20 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.002 — € 24.120,30

4000 Kg

LPH	= 784x900x1194mm/ 1250x1050x1310 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 330Kg/350 kg (emb.)
Produção	= *2000/4000kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

E30 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.003 — € 31.831,30

5000 Kg

LPH	= 1104x1105x1474mm/ 1550x1280x1680 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 660Kg/680 kg (emb.)
Produção	= *5000kg 24h
Gás Freon	= R404a

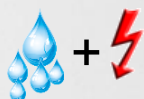
* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

E40 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.004 — € 38.574,70

8000 Kg

LPH	= 1104x1105x1680mm/ 1550x1280x1880 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 860Kg/880 kg (emb.)
Produção	= *6500/8000kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

E50 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.005 — € 51.168,30

10000 Kg

LPH	= 1270x1270x1790mm / 150x1700x1990 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 1100Kg/1150 kg (emb.)
Produção	= *7500/10000kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

SERIE ICE

Compact ICE ESCAMAS 1,2 – 2,2mm

Italy Made

Compact 10 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.006 — **€ 23.996,30**

1000 Kg

LPH	=1260x850x920mm/ 1460x1050x1115 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 220Kg/230 kg (emb.)
Produção	=*1000kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Compact 15 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.007 — **€ 26.777,70**

1400 Kg

LPH	= 1500x950x920mm/ 1700x1150x1130 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 300Kg/330 kg (emb.)
Produção	=*1400kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Compact 20 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.008 — **€ 43.153,00**

2500 Kg

LPH	= 1900x1800x1150mm/ 3050x1900x1700 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 720 kg/ 860kg(emb.)
Produção	= *2500kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Compact 25 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.009 — **€ 43.912,50**

3000 Kg

LPH	= 1900x1800x1500mm/ 2150x1900x1750 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 750 kg/ 890Kg (emb.)
Produção	=*3000kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

SERIE ICE

ICE ESCAMAS 2,0 – 2,5mm

Italy Made

Compact 30 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.010 — **€ 56.220,00**

3800 Kg

LPH	= 1900x1520x1500mm/ 2050x1950x1700 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 790 kg / 930Kg(emb.)
Produção	= *3800kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Compact 35 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.011 — **€ 69.226,20**

5000 Kg

LPH	= 1650x1900x1610mm/ 2150x1900x1850 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 1800 kg/ 1950 Kg(emb.)
Produção	=*5000kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Compact 45 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.012 — **€ 78.423,10**

6800 Kg

LPH	=2000x2810x1780mm/ 2850x2250x1810 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 2000 kg /2150 Kg(emb.)
Produção	=*6800kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Compact 50 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.013 — **€ 95.457,10**

7500 Kg

LPH	= 3750x1900x2200mm/ 3900x2050x2050 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 2950 kg /2900Kg (emb.)
Produção	= *7500kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Compact 55 tr

Cod. : 1.2.03.SCM.014 — **€ 112.861,60**

9500 Kg

LPH	= 4150x2110x2200mm/ 4250x2260x2380 mm (emb.)
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Peso	= 2950 kg /3200Kg (emb.)
Produção	= *950kg 24h
Gás Freon	= R404a

* Produção com o ar a 21 ˚ C/ água a 15˚C

Italy Made

Série 220

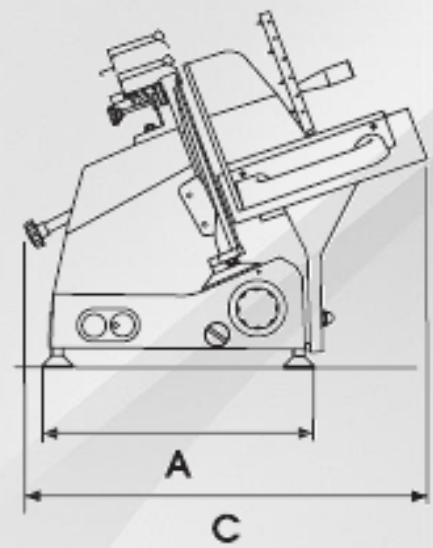
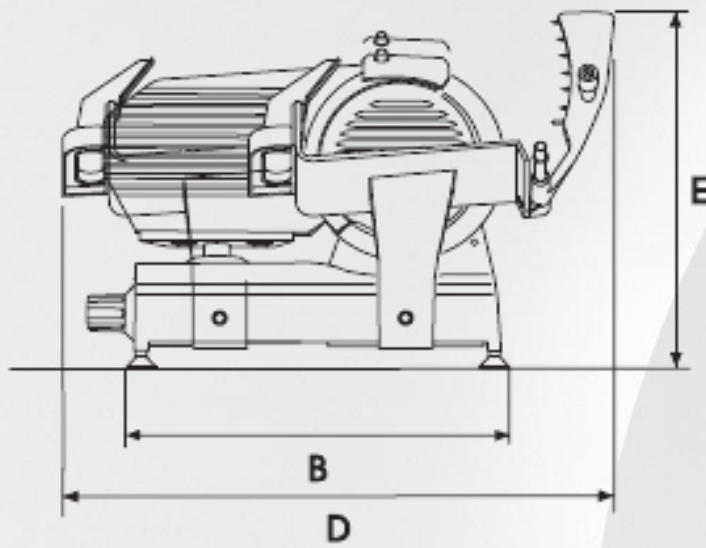
As Fatiadoras série S 220 são feitas de liga de alumínio anodizado permite uma limpeza rápida que satisfaz as exigências sanitárias mais exigentes. O regulador de espessura decimal entre 0 e 15 mm, é altamente preciso. O afiador de lâmina é muito fácil de montar simplificando o trabalho do utilizador mantendo eficientemente o corte perfeito do alimento. O prato montado sobre rolamentos de esferas proporcionam um deslizamento excepcional que permite cortar as salsichas, pesados, assados, queijo, peixe, carne e outros produtos compactos.

Esta pequena máquina apresenta a mesma tecnologia e vantagens assim como a precisão utilizada nas máquinas de maior capacidade.

Série F250 E/ES/R e F275 E

As Fatiadoras série F250 E / ES e F275 E são feitas de liga de alumínio anodizado permite uma limpeza rápida e satisfaz as exigências sanitárias mais exigentes. O regulador de espessura entre 0 e 16 mm, é altamente preciso. O afiador de lâmina é muito fácil de montar simplificando o trabalho do utilizador mantendo eficientemente o corte perfeito do alimento. O prato montado sobre rolamentos de esferas proporcionam um deslizamento excepcional que permite cortar as salsichas, pesados, assados, queijo, peixe, carne e outros produtos compactos.

Série F250 I , F275 I e F300 E

As Fatiadoras série F250 I, F275 I e F300 E são feitas de liga de alumínio anodizado permite uma limpeza rápida e satisfaz as exigências sanitárias mais exigentes. O regulador de espessura entre 0 e 16 mm, é altamente preciso. O afiador de lâmina é muito fácil de montar simplificando o trabalho do utilizador mantendo eficientemente o corte perfeito do alimento. O prato montado sobre rolamentos de esferas proporcionam um deslizamento excepcional que permite cortar as salsichas, pesados, assados, queijo, peixe, carne e outros produtos compactos.

Italy Made

	S 220 /AF	F 250 R	F 250 E / ES	F 250 I	F 275 E	F 275 I
A mm	280	280	290	340	290	340
B mm	415	415	440	465	440	465
C mm	405	405	425	480	440	495
D mm	580	580	620	630	620	640
E mm	340	370	370	440	390	440
Kg	13,5	14	15,5	21	16,5	22

SERIE GRAVITY SLICERS

Fatiadoras Ø220

Italy Made

S 220 AF
CE Domestico

220 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.012 — € 382,80

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,25 HP 370 W
Ø Lâmina	= 220mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 15mm
Corte Útil LxH	= 190 x 160mm
Afiador	= Sim

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partes eléctricas

S 220 AF
CE Professional

220 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.013 — € 464,60

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,25 HP 370 W
Ø Lâmina	= 220mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 15mm
Corte Útil LxH	= 190 x 160mm
Afiador	= Sim

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partes eléctricas

S 220
CE Domestico

220 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.014 — € 363,50

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,25 HP 370 W
Ø Lâmina	= 220mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 15mm
Corte Útil LxH	= 190 x 160mm
Afiador	= Não

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partes eléctricas

S 220
CE Professional

220 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.015 — € 442,90

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,25 HP 370 W
Ø Lâmina	= 220mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 15mm
Corte Útil LxH	= 190 x 160mm
Afiador	= Não

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partas eléctricas

SERIE GRAVITY SLICERS

Fatiadoras Ø250

F 250 ES
CE Profissional

250 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.009 — **€ 534,40**

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,30 HP 370 W
Ø Lâmina	= 250mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 16mm
Corte Útil LxH	= 220 x 190mm
Afiador	= Sim

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partes eléctricas

F 250 I
CE Domestico

250 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.010 — **€ 548,90**

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,30 HP 370 W
Ø Lâmina	= 250mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 16mm
Corte Útil LxH	= 220 x 190mm
Afiador	= Sim

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partes eléctricas

F 250 I
CE Professional

250 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.011 — **€ 688,50**

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,30 HP 370 W
Ø Lâmina	= 250mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 16mm
Corte Útil LxH	= 220 x 190mm
Afiador	= Sim

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partes eléctricas

F 250 R
CE Domestico

250 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.002 — **€ 421,30**

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,30 HP 370 W
Ø Lâmina	= 250mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 16mm
Corte Útil LxH	= 220 x 190mm
Afiador	= Sim

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partes eléctricas

SERIE GRAVITY SLICERS

Fatiadoras Ø275

F 275 E
CE Domestico

275 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.006 — **€ 520,00**

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,30 HP 370 W
Ø Lâmina	= 275mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 16mm
Corte Útil LxH	= 220 x 210mm

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partes eléctricas

F 275 E
CE Profissional

275 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.005 — **€ 606,60**

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,30 HP 370 W
Ø Lâmina	= 275mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 16mm
Corte Útil LxH	= 220 x 210mm

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partes eléctricas

F 275 I
CE Domestico

275 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.007 — **€ 618,70**

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,35 HP 370 W
Ø Lâmina	= 275mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 16mm
Corte Útil LxH	= 210 x 210mm

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partes eléctricas

F 275 I
CE Profissional

275 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.008 — **€ 763,10**

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Motor	= 0,35 HP 370 W
Ø Lâmina	= 275mm
Rotação	= 300 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 16mm
Corte Útil LxH	= 210 x 210mm

Garantia : 2 anos – Excluíndo as partas eléctricas

Italy Made

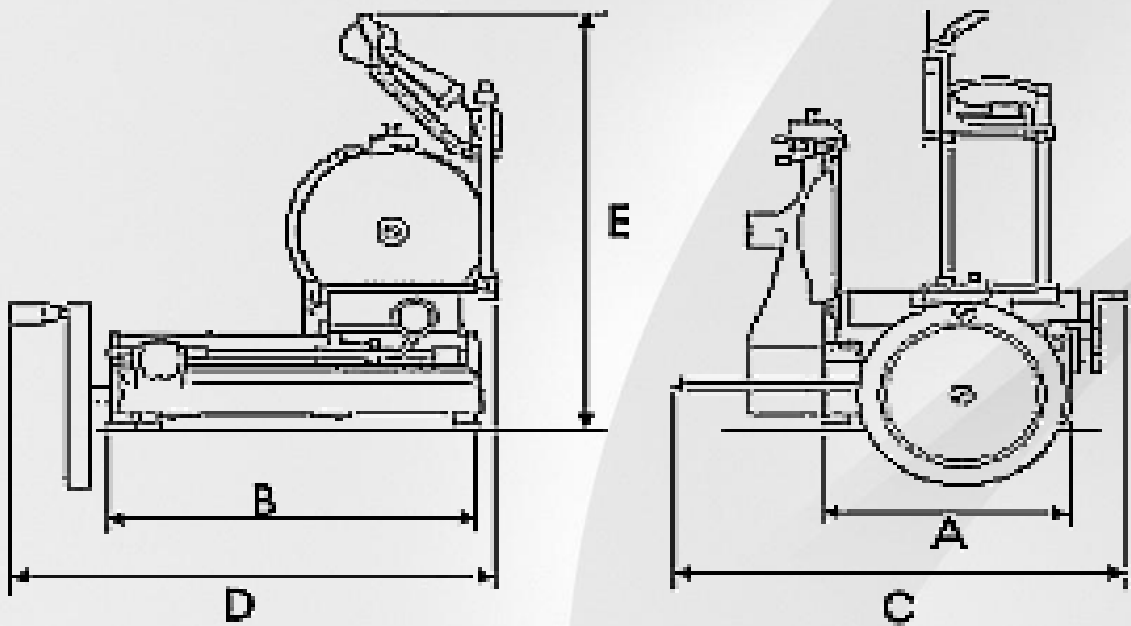
Série VOLANO 250

As Fatiadoras série VOLANO 250 são feitas de alumínio, com peças de aço, com acabamento "negro", a VOLANO 250 permite a limpeza rápida e satisfaz as exigências sanitárias mais exigentes. Esta unidade é totalmente manual e não precisa estar ligada à rede eléctrica. O afiador de lâmina é muito fácil de montar simplificando o trabalho do utilizador mantendo eficientemente o corte perfeito do alimento. Equipada com anel de protecção em torno da sua lâmina de Normas CE, a VOLANO 250 é uma unidade resistente, duradoura e fiável no corte.

Série VOLANO 300

As Fatiadoras série VOLANO 300 são feitas de alumínio, com peças de aço, com acabamento "vermelho", a VOLANO 300 permite a limpeza rápida e satisfaz as exigências sanitárias mais exigentes. Esta unidade é totalmente manual e não precisa estar ligada à rede eléctrica. O afiador de lâmina é muito fácil de montar simplificando o trabalho do utilizador mantendo eficientemente o corte perfeito do alimento. Equipada com anel de protecção em torno da sua lâmina de Normas CE, a VOLANO 300 é uma unidade resistente, duradoura e fiável no corte.

Série VOLANO 350/370

As Fatiadoras série VOLANO 350/370 são feitas de alumínio, com peças de aço, com acabamento "vermelho", a VOLANO 350/370 permite a limpeza rápida e satisfaz as exigências sanitárias mais exigentes. Esta unidade é totalmente manual e não precisa estar ligada à rede eléctrica. O afiador de lâmina é muito fácil de montar simplificando o trabalho do utilizador mantendo eficientemente o corte perfeito do alimento. Equipada com anel de protecção em torno da sua lâmina de Normas CE, a VOLANO 350/3700 é uma unidade resistente, duradoura e fiável no corte.

Italy Made

	Volano 250	Volano 300	Volano 350	Volano 370
A mm	290	340	400	400
B mm	380	400	650	650
C mm	520	600	710	710
D mm	680	720	870	870
E mm	510	740	800	800
Kg	33	45,50	81	81

SERIE MANUAL SLICERS

Fatiadoras Manuais

Italy Made

F 250
Volano

250 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.017 — **€ 2.467,50**

Ø Lâmina = 250mm
Espessura Corte = 0 ÷ 2mm
Corte Útil LxH = 185 x 150mm

Garantia : 2 anos

F 300
Volano

300 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.018 — **€ 2.999,99**

Ø Lâmina = 300mm
Espessura Corte = 0 ÷ 2mm
Corte Útil LxH = 230 x190mm

Garantia : 2 anos

F 350
Volano

350 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.019 — **€ 4.513,70**

Ø Lâmina = 350mm
Espessura Corte = 0 ÷ 2,5mm
Corte Útil LxH = 270 x 240mm

Garantia : 2 anos

F 370
Volano

370 mm

Cod. : 1.9.20.FAC.020 — **€ 4.634,10**

Ø Lâmina = 370mm
Espessura Corte = 0 ÷ 2,5mm
Corte Útil LxH = 270 x 250mm

Garantia : 2 anos

Série 9300

O modelo 9300G Concebido como uma máquina para uso contínuo, a rigidez da espessura da asa, a protecção de águas altas (IP 55), a distância da lâmina da máquina base é única na sua classe. A transmissão com um tensor da correia permite o corte do queijo, sem qualquer problema, superfícies livres na base para permitir a limpeza fácil. Disponível em separado ou embutido lâmina apara Ø 300 mm.

Série GD 37S

Evolução!

Destinada a um usuário muito exigente, a máquina é ideal para o comércio a retalho. O braço de elevação automática, o press removível, auto-limpeza de resíduos da carne , a lamina alto corpo da câmera que permite o acesso remoto para a limpeza de forma muito fácil, são apenas algumas das características marcantes do GD 37S

Série F2000, F3000 e F4000

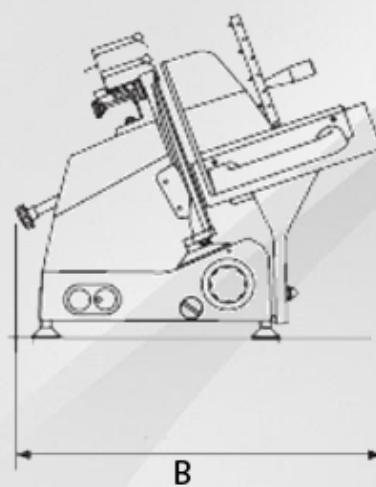
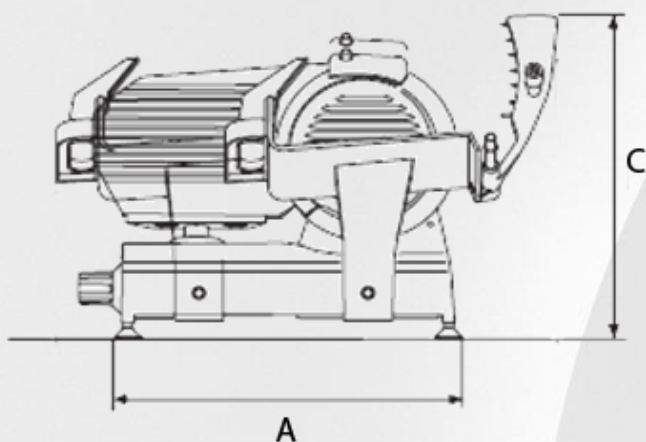
ABM 2000/4000 Modelo tipo de tambor e concebidas para formar até 4000 rissóis por horas ou até 8.000 almôndegas por hora. Forma redonda, oval, quadrada, *choppette* ou naturais . Os nossos formadores fornecem controle de porção precisa de hambúrgueres, almôndegas, bolinhos de peixe, manteiga, queijo e alguns bolos. Um tambor de tipo antigo formas suavêmente as parcelas com pressão mínima. Rissóis estilo caseiros são depositados sobre a esteira de descarga, com ou sem papel para processamento e embalagem.

A mistura é colocada no funil e as hélices girando suavêmente alimentar o produto para a cavidade do tambor, formando a forma e o peso que você necessita. A espessura do produto é ajustável. Enquanto o cilindro gira, o pistão é empurrado para fora do tambor e um fio de aço inoxidável tiras a parte do pistão e o produto é depositada sobre a esteira.

Série 700 e 1100

ABM 700/1100 Máquinas construídas inteiramente em aço inoxidável.

Caracteristicas tecnicas:

- Secção do canal entrada 220x240mm;
- Returno automatico do carro de entrada;
- Selecção do avanço passo a passo ou continuo conforme o produto a cortar;
- Possibilidade de limpeza com jacto de água;
- Produção do corte por minuto de 97 a 390 minutos;

Italy Made

	9300 G	Unique 350 G	Unique 350 C	G 37 S
A mm	470	520	700	710
B mm	620	710	640	790
C mm	375	440	530	570
Kg	31	35	40	48

SERIE ABM SLICERS

Fatiadoras Ø300/ 350/ 370

9300 G

Cod. : 1.9.20.ABM.001 — **€ 1.491,00**

300 mm

Ligação Eléctrica	= 1F (*3F)+N 230/*400v 50hz * Sob Pedido
Motor	= 0,33 HP 240 W
Ø Lâmina	= 300mm
Rotação	= 200 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 20mm
Corte Útil LxH	= 225 x 200mm
IP	= 55

Afiador Separado (Montado sob-pedido)

UNIQUE 350 G

Cod. : 1.9.20.ABM.002 — **€ 2.151,30**

350 mm

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Motor	= 0,33 HP 240 W
Ø Lâmina	= 350mm
Rotação	= 200 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 20mm
Corte Útil LxH	= 225 x 200mm
IP	= 55

UNIQUE 350 C

Cod. : 1.9.20.ABM.003 — **€ 2.464,00**

350 mm

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Motor	= 0,33 HP 240 W
Ø Lâmina	= 350mm
Rotação	= 200 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 20mm
Corte Útil LxH	= 225 x 200mm
IP	= 55

GD 370 S

Cod. : 1.9.20.ABM.004 — **€ 3.322,70**

370 mm

Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz
Motor	= 0,33 HP 240 W
Ø Lâmina	= 370mm
Rotação	= 200 rpm
Espessura Corte	= 0 ÷ 24mm
Corte Útil LxH	= 310 x 285mm
IP	= 55

SERIE ABM HAMBURGER

F 2000 — Cod. : 1.9.21.ABM.001 — € 10.850,00

F 3000 — Cod. : 1.9.21.ABM.002 — € 10.850,00

2000 h
3000 h

LPH	= 620(1100 tapete longo)x500x610 mm
Peso	= 65kg
Produção F2000	= 2000 h
Produção F3000	= 3000 h
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Potência	= 750 W
Tapete	= 700mm
Tambor formador	= 120mm
Tamb. dupl formador	= 50mm
Capacidade	= 25kg

F 4000 — Cod. : 1.9.21.ABM.003 — € 13.953,30

4000 h

LPH	= 620(1100 tapete longo)x500x610 mm
Peso	= 65kg
Produção F4000	= 4000 h
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50hz * Sob-Pedido (115v 60hz)*
Potência	= 750 W
Tapete	= 700mm
Tambor formador	= 120mm
Tamb.dupl formador	= 50mm
Capacidade	= 25kg

*** Qualquer forma sob-pedido.**

SERIE MEAT/ CHOP CUTTER

Cortadora Costeletas

Italy Made

850 T tr

Cod. : 1.9.22.ABM.001 — € 15.219,20

LPH	= 1650x610x590 mm
Peso	= 165kg
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 2HP 1.5 kw
Prod.Lâmina Simples	= 150 cortes /min
Largura corte	= 180x240mm
Máx. Compr. Entrada	= (700)700 mm

ABM 700 tr

Cod. : 1.9.22.ABM.002 — € 22.680,00

ABM 1100 tr

Cod. : 1.9.22.ABM.003 — € 24.196,70

LPH	= 2400x840x1400 mm
Peso	= 330kg
Ligação Eléctrica	= 3F+N 400v 50hz
Potência	= 4HP 2.98 kw
Prod.Lâmina Simples	= 195 cortes /min
Prod. Lâmina Dupla	= 398 cortes /min
Largura corte	= 200x240mm
Máx. Compr. Entrada	= (700)700 mm
Máx. Compr. Entrada	= (1100)1100 mm

MINCER
2000
s.r.l.

REFRIGERATO

Série TC22 e TC32

TC 22 e TC32 Picadoras de carne Higiénica, robusta, fácil de limpar e usar.

Estrutura em liga dura, coberta inteiramente em aço inoxidável. Motor Auto-ventilado. Redutor de velocidade com 4 engrenagens em aço temperado imersos em óleo bastante espesso. Boca de entrada e tabuleiro de entrada em aço inoxidável. Com uma simples volta da alavanca o conjunto da carne é desprendida. Todas as peças da máquina podem ser facilmente limpas com um pano húmido.
Dispositivos de segurança:
Cumpre as normas europeias e internacionais. Motor e comandos com o grau de protecção IP45, equipado com sistema anti-reverso na boca da entrada da carne.
Equipamento eléctrico de classe 1.

Série TC22 RE/RF e TC 32 RE/RF

TC22 RE/RF e TC 32 RE/RF Novo modelo de picadora de carne refrigerada equipada com um motor trifásico (o modelo TC 22 R com 1,1kW e o modelo TC 32 R com 1,87 kW), totalmente construída em aço inox AISI 304 é composto de: Conjunto triturador em aço inoxidável; Bandeja larga refrigerada; Compressor de refrigeração; Botão no painel lateral; Temperatura mínima: - 6 ° C.

Refrigeração por compressor hermético e frio estático em contacto directo com as peças que devêm ser refrigeradas: (Bandeja, alimentação por sonda e cabeça trituradora, a fim de evitar as perdas de frio); Visor digital com termóstato electrónico para regulação da temperatura colocado na frente da máquina. Gás R134a (não poluente).

Opcionais: - Motor monofásico 230 V - sistema *de corte Unger* (3 peças e 5 peças de corte definido).

Série SEGA OSSI

Uma gama completa de fitas de serras para carnes desossadas , composta por dois modelos. (Mod. pequeno. S / P Mod. Grande. S / G)

Tipos de utilização: Talhos, Padarias, restaurantes, cantinas e peixe congelado, e nas indústrias de carne.

Higiénicas, robustas e fáceis de usar:

As máquinas estão em conformidade com os regulamentos internacionais de higiene. Máquina em alumínio ou em aço inoxidável. Mesa de trabalho em aço inoxidável, esticador lâmina ajustável, guia de corte Incorporado.

Dispositivos de segurança: Conformes com as normas europeias mais importantes e internacionais. Motor fechado com o grau de protecção IP 45.

Série INS 5, 8 H e 14 H/V

Higiénica, Robustez e Prática:

Corpo da máquina construído inteiramente em aço inoxidável 18/8 (falange e cilindro). *Piston em anticorodal* com guarnição de vedação. *Imbuti in ABS* alimentar. Todos os materiais são correspondentes à norma higiénica internacional. Cremalheira em aço especial rectificado. Fácil carregamento do produto destravando a dobradiça depois de rodar 90° o cilindro. Duas velocidades mecânicas (n. 2 relacionados). Três funis intercambiáveis para diversos diâmetros de enchidos.

Série POTATO PEELER

Descascadora de batatas eléctrico, construídos inteiramente de aço inoxidável com um dispositivo de segurança com micro-interruptor na porta e na tampa. O botão de emergência e de trabalho está afixado numa tampa de alumínio anodizado. Abertura total para facilitar um rápido enchimento do tanque. Hélice removível para uma melhor limpeza da máquina. Tampa transparente para verificar o estado do trabalho. Botão de pressão ligado com tensão baixa, com operação programável, sistema automático de descarga. Pé preparado para a fixação ao chão e ajustável. *Piattelo* em aço inoxidável ou de silício de carbono (a pedido), faixa lateral de carboneto de silício. Redutor de velocidade com correia transmissão silenciosa e segura. *registrazione* de água fácil de carga: diâmetro de 63 milímetros.

SERIE MEAT

Picadora carne

Italy Made

TC 22 inox tr

Cod. : 1.9.15.MIC.001 — **€ 1.304,50**

LPH	= 300x450x360 mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 1,5 hp
Produção	= 300 kg/h
Peso	= 40kg

TC 32 inox tr *

Cod. : 1.9.15.MIC.002 — **€ 1.680,00**

TC 32 inox tr **

Cod. : 1.9.15.MIC.003 — **€ 1.890,00**

LPH	= 300x470x450 mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 3 hp*/ 4 hp**
Produção	= 300 kg/h
Peso	= 44kg

TC 22E inox tr

Cod. : 1.9.15.MIC.004 — **€ 1.356,60**

LPH	= 300x450x360 mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 1,5 hp
Produção	= 300 kg/h
Peso	= 40kg

TC 32E inox tr

Cod. : 1.9.15.MIC.005 — **€ 1.688,40**

LPH	= 300x470x450 mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 3 hp
Produção	= 300 kg/h
Peso	= 44kg

SERIE MEAT

Picadora carne refrigerada

Italy Made

TC 22 RE tr

Cod. : 1.9.15.MIC.006 — € 3.599,40

LPH	= 300x450x360 mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 1,5 hp
Produção	= 300 kg/h
Peso	= 40kg

Tremonha extraível

TC 32 RE tr

Cod. : 1.9.15.MIC.007 — € 3.987,50

LPH	= 300x470x450 mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 3 hp
Produção	= 300 kg/h
Peso	= 44kg

Tremonha extraível

TC 22 RF tr

Cod. : 1.9.15.MIC.008 — € 3.987,50

LPH	= 300x450x360 mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 1,5 hp
Produção	= 300 kg/h
Peso	= 40kg

Tremonha fixa

TC 32RF tr

Cod. : 1.9.15.MIC.009 — € 4.352,90

LPH	= 300x470x450 mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 3 hp
Produção	= 300 kg/h
Peso	= 44kg

Tremonha fixa

SERIE MEAT/ SEGAOSSA

Serra Ossos

Italy Made

SO 1550 tr Verniciato Anodizatto

Cod. : 1.9.07.MIC.004 — € 1.148,30

Cod. : 1.9.07.MIC.005 — € 1.184,40

LPH	= 440x370x810mm
Lâmina de corte	= 1550mm
Altura de Corte	= 260mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 1 Hp
Peso	= 28kg

SO 1830 tr Verniciato Anodizatto

Cod. : 1.9.07.MIC.006 — € 1.291,90

Cod. : 1.9.07.MIC.002 — € 1.402,00

LPH	= 530x420x910mm
Lâmina de corte	= 1830mm
Altura de Corte	= 320mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 1 Hp
Peso	= 38kg

SO 1830 tr Inox

Cod. : 1.9.07.MIC.003 — € 2.368,00

LPH	= 680x510x970mm
Lâmina de corte	= 1830mm
Mesa	= 500x500mm
Altura de Corte	= 270mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 1 Hp
Peso	= 58kg

SO 2080 tr Inox

Cod. : 1.9.07.MIC.007 — Sob consulta

LPH	= 700x600x1580mm
Lâmina de corte	= 2080mm
Mesa	= 600x555mm
Altura de Corte	= 290 mm
Ligação Eléctrica	= 3F 400v 50hz
Potência	= 1,1KW
Peso	= 80kg

SERIE MEAT/ INSACCATRICI ECO

Maquina Enchidos Económica

Italy Made

INS 5 H
Horizontal Económica

Cod. : 1.9.23.MIC.001 — € 302,40

LPH = 580x215x210 mm
Peso = 10kg
Capacidade = 5 lt
Estrutura e Cuba Inox

INS 8 H
Horizontal Económica

Cod. : 1.9.23.MIC.002 — € 327,60

LPH = 690x215x210 mm
Peso = 13kg
Capacidade = 8 lt
Estrutura e Cuba Inox

INS 10 H
Horizontal Económica

Cod. : 1.9.23.MIC.003 — € 374,60

LPH = 690x215x210 mm
Peso = 13kg
Capacidade = 10 lt
Estrutura e Cuba Inox

SERIE MEAT/ FILLERS

Maquina Enchidos Professional

Italy Made

INS 7 H
Horizontal Professional.

Cod. : 1.9.23.MIC.004 — € 688,80

LPH = 600x220x280 mm
Peso = 20kg
Capacidade = 7 lt.
Estrutura e Cuba Inox

INS 14 H
Horizontal Professional.

Cod. : 1.9.23.MIC.005 — € 749,30

LPH = 800x260x300 mm
Peso = 29kg
Capacidade = 14 lt.
Estrutura e Cuba Inox

INS 7 V
Vertical Professional.

Cod. : 1.9.23.MIC.006 — € 773,60

LPH = 260x240x700 mm
Peso = 26kg
Capacidade = 7 lt
Estrutura e Cuba Inox

INS 14 V
Vertical Professional.

Cod. : 1.9.23.MIC.007 — € 844,20

LPH = 280x370x870 mm
Peso = 38kg
Capacidade = 14 lt
Estrutura e Cuba Inox

SERIE POTATO PEELER

Peladora Batatas

Italy Made

PP 4 tr

120 kg/h

Cod. : 1.9.09.MIC.001 — € 1.281,00

LPH = 320x420x560 mm
Ligação Eléctrica = 3F 400v 50hz
Potência = 0,26 Kw
Produção = 120 kg/h
Peso = 22 kg
Rotação motor = 1400 rpm
Rotação Base = 300 rpm
Estrutura Inox
* Instalação em bancada

PP 8 tr

250 kg/h

Cod. : 1.9.09.MIC.002 — € 1.522,90

LPH = 320x420x800 mm
Ligação Eléctrica = 3F 400v 50hz
Potência = 0,55 Kw
Produção = 250 kg/h
Peso = 26 kg
Rotação motor = 1400 rpm
Rotação Base = 300 rpm
Estrutura Inox

PP 15 tr

500 kg/h

Cod. : 1.9.09.MIC.003 — € 1.680,00

LPH = 400x500x900 mm
Ligação Eléctrica = 3F 400v 50hz
Potência = 0,90 Kw
Produção = 500 kg/h
Peso = 36 kg
Rotação motor = 1400 rpm
Rotação Base = 300 rpm
Estrutura Inox

+

PP 20 tr

kg/h

Cod. : 1.9.09.MIC.004 — € 1.835,40

LPH = 450x550x950 mm
Ligação Eléctrica = 3F 400v 50hz
Potência = 1,5 hp
Produção = 600kg/h
Peso = 41 kg
Rotação motor = 1400 rpm
Rotação Base = 300 rpm
Estrutura Inox

Italy Made

Série B98 - X98 e B98/2 - X98/2

B98 - X98 e B98/2 - X98/2 Liquidificador profissional simples ou duplo, projectados para a preparação de batidos e cocktails gelados.
Características:
Auto-off de segurança patenteado Interruptores de pressão, duas velocidades mais pulsar. Copo de 1,5 l em policarbonato transparente (**X98 ou X98/2** em aço inoxidável), removível, com pega Bloco de lâminas completamente em aço inoxidável Acoplamento com juntas em metal e borracha/metal Corpo em liga ligeira: polido ou pintado Aprovação CE, aprovação NSF (com sufixos C e CU)

Série M98 e M98T/2

M98 e M98T/2 Batedores profissionais simples e duplos para a preparação de frapês, bebidas à base de gelado e cocktails
Características
Corpo em liga ligeira e aço inoxidável, polido ou pintado Accionamento com micro interruptor de segurança Suporte do recipiente em aço inoxidável Recipiente em policarbonato transparente Motor universal ventilado Aprovação CE, aprovação NSF (com sufixos C e CU)

Série ES500 e ES700

ES500 Centrifugadora profissional, projectada para preparar sumos de fruta e verdura com expulsão automática da polpa.
Características
Corpo em liga ligeira: polido ou pintado Cuba, recipiente e retentor de polpa em aço inoxidável Cuba e recipiente amovíveis sem ferramentas e laváveis na máquina de lavar loiça Bloqueio automático das partes móveis Motor assíncrono de serviço contínuo, ventilado e com protecção térmica Tubo de alimentação extra largo para centrifugar facilmente maçãs inteiras, cenouras e outras frutas Aprovação CE.

ES700 Centrifugadora profissional de alta produtividade, projectada para preparar grandes quantidades de sumos de fruta e verdura com expulsão automática da polpa.
Características
Corpo em liga ligeira: polido ou pintado Cuba e recipiente em aço inoxidável, amovíveis sem ferramentas e laváveis na máquina de lavar loiça Bloqueio automático das partes móveis Motor assíncrono de serviço contínuo, ventilado e com protecção térmica Duplo tubo de alimentação para o máximo rendimento de sumo Aprovação CE.

Série V90 e V100

V90 e V100 Picador de gelo eléctrico profissional para preparar gelo para cocktails.
Características:
Corpo em liga leve: polido ou pintado Recipiente e bloco de lâminas em aço inoxidável, Auto-off de segurança patenteado Sistema de trituração do gelo patenteado Motor redutor Aprovação CE, aprovação NSF (com sufixos C e CU).

Série CL99S

CL99S Grupo múltiplo de 2 funções, espremedor de citrinos e liquidificador.
Características:
Corpo em liga leve : polido ou pintado, motores independentes: assíncrono no espremedor de citrinos, universal no liquidificador, Aprovação CE.

SERIE BLENDERS

Liquidificador

Italy Made

B98

Cod. : 1.4.08.CEA.001 € 332,90

LPH = 200x200x460 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50 Hz
Potência = 600 W
Peso = 4,1 kg
Rotação motor = 20000/24000 rpm
Copo de 1,5 l em policarbonato
Corpo em liga leve polida

B98/2

Cod. : 1.4.08.CEA.002 € 652,10

LPH = 350x200x460 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50 Hz
Potência = 600+600 W
Peso = 8,2 kg
Rotação motor = 20000/24000 rpm
Duplo Copo de 1,5 l em policarbonato
Corpo em liga leve polida

XB98

Cod. : 1.4.08.CEA.003 € 419,00

LPH = 200x200x460 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50 Hz
Potência = 600 W
Peso = 4,1 kg
Rotação motor = 20000/24000 rpm
Copo de 1,5 l em aço inoxidável
Corpo em liga leve polida

XB98/2

Cod. : 1.4.08.CEA.004 € 823,20

LPH = 350x200x460 mm
Ligação Eléctrica = 1F+N 230v 50 Hz
Potência = 600+600 W,
Peso = 8,2 kg
Rotação motor = 20000/24000 rpm
Duplo Copo de 1,5 l em aço inoxidável
Corpo em liga leve polida

SERIE BLENDERS

Batedores Profissionais

Italy Made

M 98

Cod. : 1.4.27.CEA.001 — € 301,40

LPH	= 220x200x450 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 300 W
Peso	= 3 kg
Rotação motor	= 15000 rpm

Copo em aço inoxidável
Corpo em liga leve polida e aço inoxidável

M 98T/2

Cod. : 1.4.27.CEA.002 — € 526,10

LPH	= 220x330x450 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 300 + 300 W
Peso	= 5,6 kg
Rotação motor	= 15000 rpm

Duplo Copo de 1,5 l em policarbonato
Corpo em liga leve polida e aço inoxidável

SERIE JUICERS

Centrifugadora profissional

ES 500

Cod. : 1.4.19.CEA.001 — € 1.373,40

LPH	= 240x380x490 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 700 W
Rotação motor	= 3000 rpm
Peso	= 15,5 kg
Entrada fruta	= Ø75mm

Corpo em liga leve polida e aço inoxidável

ES 700

Cod. : 1.4.19.CEA.002 — € 1.896,30

LPH	= 280x440x510 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 800 W
Rotação motor	= 3000 rpm
Peso	= 17 kg
Entrada fruta	= Ø50 e Ø75mm

Corpo aço inoxidável

SERIE JUICERS

Espremedor citrinos

Italy Made

S 98

Cod. : 1.4.28.CEA.001 — € 401,10

LPH	= 240x200x370 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 250 W
Peso	= 6,5 kg
Rotação motor	= 1400 rpm

Recipiente aço inoxidável amovível
Corpo em liga leve polida
Tampa policarbonato branco amovível

SL 98

Cod. : 1.4.28.CEA.002 — € 620,60

LPH	= 230x200x350 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 300 W
Peso	= 8,5 kg
Rotação motor	= 1400 rpm

Recipiente aço inoxidável amovível
Corpo em liga leve polida
Tampa aço inoxidável amovível

SERIE ICE CRUSHERS

Picador de gelo profissional

V90

Cod. : 1.4.29.CEA.001 — € 541,80

LPH	= 210x230x460mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 150 W
Rotação motor	= 900 rpm
Peso	= 4,2 kg

Corpo em liga leve polida
Sistema de trituração do gelo patenteado

V100

Cod. : 1.4.29.CEA.002 — € 1.474,20

LPH	= 240x340x470mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 150 W
Rotação motor	= 68 rpm
Peso	= 15,5 kg

Corpo em aço inoxidável
Dupla Segurança

Série G105 e G110

G105 e G110 Grupos múltiplos de 4 funções, triturador de gelo, espremedor de citrinos, liquidificador e batedor.
Características:
Corpo em liga leve : polido ou pintado, motores independentes: assíncronos no triturador de gelo e espremedor de citrinos, universais no liquidificador e batedor, Aprovação CE.

Série G205

G205 Grupos múltiplos de 3 funções, triturador de gelo, espremedor de citrinos (G110 com alavanca) e liquidificador.
Características:
Corpo em liga leve : polido ou pintado, motores independentes: assíncronos no triturador de gelo e espremedor de citrinos, universal no liquidificador, Aprovação CE.

Série E6, E7, E8 e E9

E6 é o moinho/ doseador mais compacto da Ceado. Tamanho e características têm sido estudadas para uso em bares com baixo volume de negócios ou como um produto ideal complementar para moer café descafeinado ou misturas especiais.

E7 é o moinho/ doseador favorito do Gianni's (Grupo Italiano)?? e de todos os verdadeiros amantes de um perfeito café expresso. O E7 renova a tradição do clássico moinho de 64, o mais procurado do modelo no mercado. O tamanho e as características torná-lo adequado para uso em instalações com volume médio.

E8 é o moinho / doseador com mós de ø83mm, concebido e desenhado para uso em locais com alta rotatividade. O design exclusivo das mós e as características de construção do motor com 740W faz o E8 o mais adequado moinho / doseador para trabalhar em mais movimentados momentos do dia.

E9 é o moinho/ doseador para aqueles que gostam de precisão e querem o melhor que há, o modelo E9, com mós de ø83mm, e baixa velocidade (900rpm) do motor assíncrono.

Todos os modelos da Ceado usam o sistema inovador "see-and-set", tem um menor passo de ajuste de moagem infinitesimal. Este sistema permite que o grau de moagem seja definido através de um simples deslizar de uma alavanca ao longo de uma escala graduada. O menor movimento da alavanca corresponde às variações infinitesimais na distância entre o par de mós e, consequentemente, uma gama infinita das adaptações possíveis, a fim de obter o máximo granulometria adequada para o tipo de café a ser servido. A suspensão mecânica do motor garante um excelente isolamento do som, é o mais silencioso no mercado (mais silencioso 30% do que os outros moinhos /doseadores à venda). Os materiais são comuns em todos os modelos que consistem: liga leve para a blindagem, aço inoxidável para o doseador e policarbonato transparente na tremonha, adequado para alimentos. A prova da robustez e fiabilidade é dada pelos três anos de garantia do produto mais o tempo de vida garantia para a mola de retorno da alavanca no doseador.
O moinho E6, é uma versão manual com um interruptor e com uma nova versão com temporizador electrónico.
O moinho E7, E8, e E9 estão disponiveis com umaa versão automatica ou com um interruptor e com uma nova versão com temporizador electrónico.

SERIE MULTIPLE GROUPS

Grupos Multiplos

Italy Made

CL 99S

Cod. : 1.4.30.CEA.001 — **€ 715,10**

LPH	= 400x200x460 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 300+250+600+300 W
Peso	= 11 kg

Corpo em liga leve polido

Grupo múltiplo de 2 funções:
espremedor de citrinos e liquidificador

G 105

Cod. : 1.4.30.CEA.002 — **€ 1.439,60**

LPH	= 530x340x480 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 300+250+600 W
Peso	= 19,5 kg

Corpo em liga leve polido

Grupo múltiplo de 3 funções:
triturador de gelo, espremedor de citrinos e liquidificador

G 110

Cod. : 1.4.30.CEA.003 — **€ 1.629,60**

LPH	= 530x330x480 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 300+300+600 W
Peso	= 21,5 kg

Corpo em liga leve polido

Grupo múltiplo de 3 funções:
triturador de gelo, espremedor de citrinos com alavanca e liquidificador.

G 205

Cod. : 1.4.30.CEA.004 — **€ 1.698,90**

LPH	= 530x420x480 mm
Ligação Eléctrica	= 1F+N 230v 50 Hz
Potência	= 300+250+600+300 W
Peso	= 22,5 kg

Corpo em liga leve polido

Grupo múltiplo de 4 funções:
triturador de gelo, espremedor de citrinos, liquidificador e batedor.

E 6
Semi- Automático

Cod. : 1.4.01.CEA.001 — Sob consulta

LPH	= 220x367x570 mm
Ligação Eléctrica	= 230 V 50 Hz
Potência	= 300 W
Mó	= ø64 Z12
Rotação motor	= 1400 rpm
Peso	= 12 kg
Capacid. tremonha	= 1600 gr
Capacid. doseador	= 270 gr
Regulação doseador	= 5,5 – 9 gr

E 7
Semi- Automático

Cod. : 1.4.01.CEA.002 — Sob consulta

LPH	= 220x367x610 mm
Ligação Eléctrica	= 230 V 50 Hz
Potência	= 400 W
Mó	= ø64 Z16
Rotação motor	= 1400 rpm
Peso	= 13 kg
Capacid. tremonha	= 1600 gr
Capacid. doseador	= 270 gr
Regulação doseador	= 5,5 – 9 gr

E 8
Semi- Automático

Cod. : 1.4.01.CEA.003 — Sob consulta

LPH	= 220x377x640 mm
Ligação Eléctrica	= 230 V 50 Hz
Potência	= 740 W
Mó	= ø83 Z20
Rotação motor	= 1400 rpm
Peso	= 17 kg
Capacid. tremonha	= 1600 gr
Capacid. doseador	= 270 gr
Regulação doseador	= 5,5 – 9 gr

E 9
Semi- Automático

Cod. : 1.4.01.CEA.004 — Sob consulta

LPH	= 220x377x640 mm
Ligação Eléctrica	= 230 V 50 Hz
Potência	= 740 W
Mó	= ø83 Z20
Rotação motor	= 900 rpm
Peso	= 17 kg
Capacid. tremonha	= 1600 gr
Capacid. doseador	= 270 gr
Regulação doseador	= 5,5 – 9 gr

Série Linha Easy

Confecção da pizza fresca e congelada por contacto com a pedra refractária.

Linha Easy -pizza

Ideal para confeccionar pequenas quantidades, auxiliando o trabalho diário do pizzeiro. Equipamento profissional que permite um arranque muito rápido e um retorno imediato do investimento devido aos gastos modestos.

Versão H

Ideal para grandes quantidades enorme de produção de pizza e quando existe pouco espaço. Ideal para quem pretende separar o controlo do aquecimento, tem um temporizador para cada nível de confecção

- Controlo manual
- Porta em inox
- Interior em alumínio
- Cobertura exterior envernizada
- Iluminação interior
- Porta fria: vidro exterior temperado e vidro interno em cerâmica
- Cobertura exterior coberta por ar esforçado
- Forno empilhável
- Produto da CE em conformidade com as normas RoHS

Série Linha Digital

Os fornos de pizza são projectados para a confecção de pizzas frescas e congeladas. Desenhado e fabricado para utilização intensiva e contínua em pizzarias tradicionais, e lojas de Take-away. Os nossos Fornos de Pizza são ideais para utilização em snack-bares, pubs, cafés. A dimensão reduzida e a fácil utilização, tornam-nos adequados como fornos de bancada.

- Controlo digital
- Porta em inox
- Interior em alumínio
- Cobertura exterior envernizada
- Iluminação interior
- Porta fria: vidro exterior temperado e vidro interno em cerâmica
- Cobertura exterior coberta por ar esforçado
- Forno empilhável
- Produto da CE em conformidade com as normas RoHS

Série Linha S

Os fornos de pizza estão preparados para a confecção de pizzas frescas e congeladas. Desenhado e fabricado para utilização intensiva e contínua em pizzarias tradicionais e lojas de Take-away. Os nossos Fornos de Pizza são ideais para utilização em snack-bares, pubs, cafés. A dimensão reduzida e a fácil utilização, tornam-nos adequados como fornos de mesa.
fechado com o grau de protecção IP 45.

- Controlo manual
- Porta em inox
- Interior em alumínio
- Cobertura exterior envernizada
- Iluminação interior
- Porta fria: vidro exterior temperado e vidro interno em cerâmica
- Cobertura exterior coberta por ar esforçado
- Forno empilhável
- Produto da CE em conformidade com as normas RoHS

Série Linha Octon

Forno para pizza com base rotativa, inovador e revolucionário, desenhado para simplificar o trabalho diário do pizzeiro.
Forno de pizza rotativo fabricado em inox. Confecção efectuada na superfície refractária , velocidade de rotação ajustável e controlo electrónico da temperatura.

Excelente para cozinhar uma variedade de produtos, como pizza, tortilhas, asas de frango, carne, crostini, pão árabe.

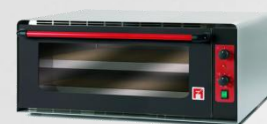
SERIE LINHA EASY PIZZA

Forno Pizza

Italy Made

P134

P234

P150

P250

	P134	P234	P150	P250
Código	**1.5.12.EFU.001**	**1.5.12.EFU.002**	**1.5.12.EFU.003**	**1.5.12.EFU.004**
Controlo	Manual	Manual	Manual	Manual
Medida Câmara LxPxH mm	410x350x90	410x350x75	510x500x90	510x500x90
Medida Forno LxPxH mm	585x535x265	585x535x345	685x685x265	685x685x265
Nº lastros	1	2	1	2
Ligação Eléctrica	1F+N 230v 50hz	1F+N 230v 50hz	1F+N 230v 50hz	1F+N 230v 50hz
Potência KW	2	3	3	3
Termóstato	1x50-350ºC	1x50-350ºC	1x50-350ºC	1x50-350ºC
Peso	22kg	27kg	30kg	40kg
Ø pizza	34cm	34cm	50cm	50cm
Nº pizzas	1	2	1	2
Preço	€ 520,80	€ 617,40	€ 713,20	€ 882,80

P134H

P150H

P250

P250H(foto P250)

	P134H	P234H	P150H	P250H
Código	**1.5.12.EFU.005**	**1.5.12.EFU.006**	**1.5.12.EFU.007**	**1.5.12.EFU.008**
Controlo	Manual	Manual	Manual	Manual
Medida Câmara LxPxH mm	410x350x90	410x350x75	510x500x90	510x500x90
Medida Forno LxPxH mm	585x535x265	585x535x345	685x685x265	685x685x345
Nº lastros	1	2	1	2
Ligação Eléctrica	1F+N 230v 50hz	1F+N 230v 50hz *3F+N 400v 50hz	1F+N 230v 50hz	1F+N 230v 50hz
Potência KW	2	3	3	3
Termóstato	2x450ºC	3x450ºC	2x450ºC	3x450ºC
Peso	22kg	27kg	30kg	50kg
Ø pizza	34cm	34cm	50cm	50cm
Nº pizzas	1	2	1	2
Preço	€ 630,00	€ 746,80	€ 856,00	€ 1.054,20

SERIE LINHA DIGITAL PIZZA

Forno Pizza

Italy Made

P430E P630E

P830E

P1230E

P434E

	P430E	P630E	P830E	P1230E	P434E
Código	**1.5.13.EFU.001**	**1.5.13.EFU.002**	**1.5.13.EFU.003**	**1.5.13.EFU.004**	**1.5.13.EFU.005**
Controlo	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Medida Câmara LxPxH mm	620x610x130	620x910x130	620x610x130	620x910x130	700x700x130
Medida Forno LxPxH mm	960x830x395	960x11300x395	960x830x695	960x1130x695	1040x920x395
Nº lastros	1	1	2	2	1
Ligação Eléctrica	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz
Potência KW	4	6	8	12	4,8
Termóstato	Sonda Controlo até 400ºC	Sonda Controlo até 400ºC	Sonda Controlo até 400ºC	Sonda Controlo até 400ºC	Sonda Controlo até 400ºC
Termómetro	Display	Display	Display	Display	Display
Peso	65kg	80kg	110kg	150kg	70kg
Ø pizza	30cm	30cm	30cm	30cm	34cm
Nº pizzas	4 - 60x40 cm	6 - 60x40 cm	8 - 60x40 cm	12 - 60x40 cm	4
Preço	€ 1.474,20	€ 1.629,60	€ 2.521,70	€ 2.946,70	€ 1.518,70

P634E

P634WE(foto P634E)

P834E

P1234E

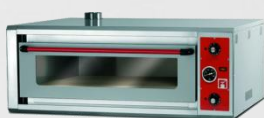
P1234WE(foto P1234E)

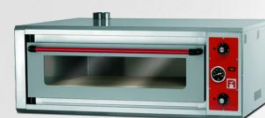
	P634E	P634WE	P834E	P1234E	P1234WE
Código	**1.5.13.EFU.006**	**1.5.13.EFU.007**	**1.5.13.EFU.008**	**1.5.13.EFU.009**	**1.5.13.EFU.010**
Controlo	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Medida Câmara LxPxH mm	700x1050x130	1050x700x130	700x700x130	700x1050x130	1500x700x130
Medida Forno LxPxH mm	1040x1270x395	1390x1020x395	1040x920x695	1040x1270x695	1390x1020x695
Nº lastros	1	1	2	2	2
Ligação Eléctrica	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz
Potência KW	7,2	7,2	9,6	14,4	14,4
Termóstato	Sonda Controlo até 400ºC	Sonda Controlo até 400ºC	Sonda Controlo até 400ºC	Sonda Controlo até 400ºC	Sonda Controlo até 400ºC
Peso	85kg	90kg	120kg	165kg	170kg
Ø pizza	34cm	34cm	34cm	34cm	34cm
Nº pizzas	6	6	8	12	12
Preço	€ 1.905,10	€ 1.999,20	€ 2.735,00	€ 3.743,00	€ 3.948,00

SERIE LINHA S PIZZA

Forno Pizza

Italy Made

P430S

P630S

P830S

P1230S

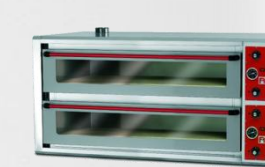
P434S

	P430S	P630S	P830S	P1230S	P434S
Código	1.5.14.EFU.001	1.5.14.EFU.002	1.5.14.EFU.003	1.5.14.EFU.004	1.5.14.EFU.005
Controlo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Medida Câmara LxPxH mm	620x120x130	620x910x130	620x610x130	620x910x130	700x700x130
Medida Forno LxPxH mm	960x830x395	960x1130x395	960x830x695	960x1130x695	1040x920x395
Nº lastros	1	1	2	2	1
Ligação Eléctrica	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz
Potência KW	4	6	8	12	5,4
Termóstato	2x50-450ºC	2x50-450ºC	4x50-450ºC	4x50-450ºC	2x50-450ºC
Termómetro	1x0-500ºC	1x0-500ºC	2x0-500ºC	2x0-500ºC	1x0-500ºC
Peso	65kg	80kg	110kg	150kg	70kg
Ø pizza	30cm	30cm	30cm	30cm	34cm
Nº pizzas	4 - 60x40 cm	6 - 60x40 cm	8 - 60x40 cm	12 - 60x40 cm	4
Preço	€ 1.012,20	€ 1.205,40	€ 1.829,50	€ 2.215,10	€ 1.108,00

P634S

P634WS (foto P634S)

P834S

P1234S

P1234WS(foto P1234S)

	P634S	P634ws	P834S	P1234S	P1234WE
Código	1.5.14.EFU.006	1.5.14.EFU.007	1.5.14.EFU.008	1.5.14.EFU.009	1.5.14.EFU.010
Controlo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Medida Câmara LxPxH mm	700x1050x130	1050x700x130	700x700x130	700x1050x130	1050x700x130
Medida Forno LxPxH mm	1040x1270x395	1390x1020x395	1040x920x695	1040x1270x695	1390x1020x695
Nº lastros	1	1	2	2	2
Ligação Eléctrica	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz
Potência KW	8,1	8,1	9,6	16,2	16,2
Termóstato	2x50-450ºC	2x50-450ºC	4x50-450ºC	4x50-450ºC	4x50-450ºC
Peso	85kg	90kg	120kg	165kg	170kg
Ø pizza	34cm	34cm	34cm	34cm	34cm
Nº pizzas	6	6	8	12	12
Preço	€ 1.441,40	€ 1.505,30	€ 2.022,70	€ 2.795,50	€ 2.970,20

SERIE LINHA OCTON PIZZA

Forno Pizza

Italy Made

Octagon35

	Octagon25	Octagon35
Código	**1.5.15.EFU.001**	**1.5.15.EFU.002**
Controlo	Digital	Digital
Medida Câmara LxPxH mm	1050x105x700	1050x700x105
Medida Forno LxPxH mm	1150x980x1380	1390x1220x1380
Nº lastros	1	1
Ligação Eléctrica	3F+N 400v 50hz	3F+N 400v 50hz
Potência KW	6	12
Termóstato	Máx. 450ºC	Máx. 450ºC
Termómetro	Display	Display
Peso	220kg	250kg
Ø pizza	30-35cm	30-35cm
Nº pizzas	3	5-6
Preço	€ 5.040,00	€ 6.720,00

SERIE LINHA ACESSORIOS PIZZA

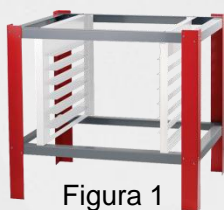



Figura 1

Figura 2

Figura 3

		Código	Modelo Forno	Dimensão	Peso	Capacidade Tabuleiro	Ligação Eléctrica	Preço
S60	**Figura 1**	**2.5.12.EFU.001**	**P430S P430E P830S P830E**	**910x710x900**	**25 kg**	**---**	**---**	**Sob consulta**
S61	**Figura 1**	**2.5.12.EFU.002**	**P430S P430E P830S P830E**	**910x710x900**	**25 kg**	**---**	**---**	**Sob consulta**
S70	**Figura 1**	**2.5.12.EFU.003**	**P430S P430E P830S P830E**	**910x710x900**	**25 kg**	**---**	**---**	**Sob consulta**
S71	**Figura 1**	**2.5.12.EFU.004**	**P430S P430E P830S P830E**	**910x710x900**	**25 kg**	**---**	**---**	**Sob consulta**
S7	**Figura 1**	**2.5.12.EFU.005**	**P430S P430E P830S P830E**	**910x710x900**	**25 kg**	**---**	**---**	**Sob consulta**
Hote C35	**Figura 2**	**2.5.12.EFU.006**	**P134h P234h**	**---**	**---**	**---**	**230V 50HZ 0,5kW**	**Sob consulta**
Hote C50	**Figura 2**	**2.5.12.EFU.007**	**P150h P250h**	**---**	**---**	**---**	**230V 50HZ 0,5kW**	**Sob consulta**
Hote C60	**Figura 2**	**2.5.12.EFU.008**	**Todos Modelos S/E**	970x960x320	25 Kg	50kg	**230V 50HZ 0,5kW**	**Sob consulta**
Hote C80	**Figura 3**	**2.5.12.EFU.009**	**OCTAGON 25**	**---**	**---**	**---**	**230V 50HZ 0,5kW**	**Sob consulta**
Hote C90	**Figura 3**	**2.5.12.EFU.010**	**OCTAGON 35**	**---**	**---**	**---**	**230V 50HZ 0,5kW**	**Sob consulta**

Lavagem:

Algodão lavagem (máximo 95 ºC)

Sintéticos lavagem (médio)

Lã lavagem (no mínimo)

Lavagem Mão

Secagem:

Não secar roupa

Roupa seca (alta temperatura)

Roupa seca (baixa temperatura)

Roupa seca

Secar plana

Pendurar para secar

Não rodar tambor para secar

Limpeza a seco:

Podem ser limpos utilizando o wet-clean

Pode ser limpo seco *

* Pode ser seca limpa. Outras letras e / ou uma linha no âmbito do círculo informar a lavandaria do processo exigido.

Lixivia:

Lixívia de cloro pode ser utilizada

Lixívia de cloro não deve ser utilizada

Engomadoria:

Ferro frio - acrílicos, nylon, poliéster (110ºC)

Ferro Meio Quente - mistura de poliéster, lã (150ºC)

Ferro quente - algodão, linho, viscose (200ºC)

Não engomar